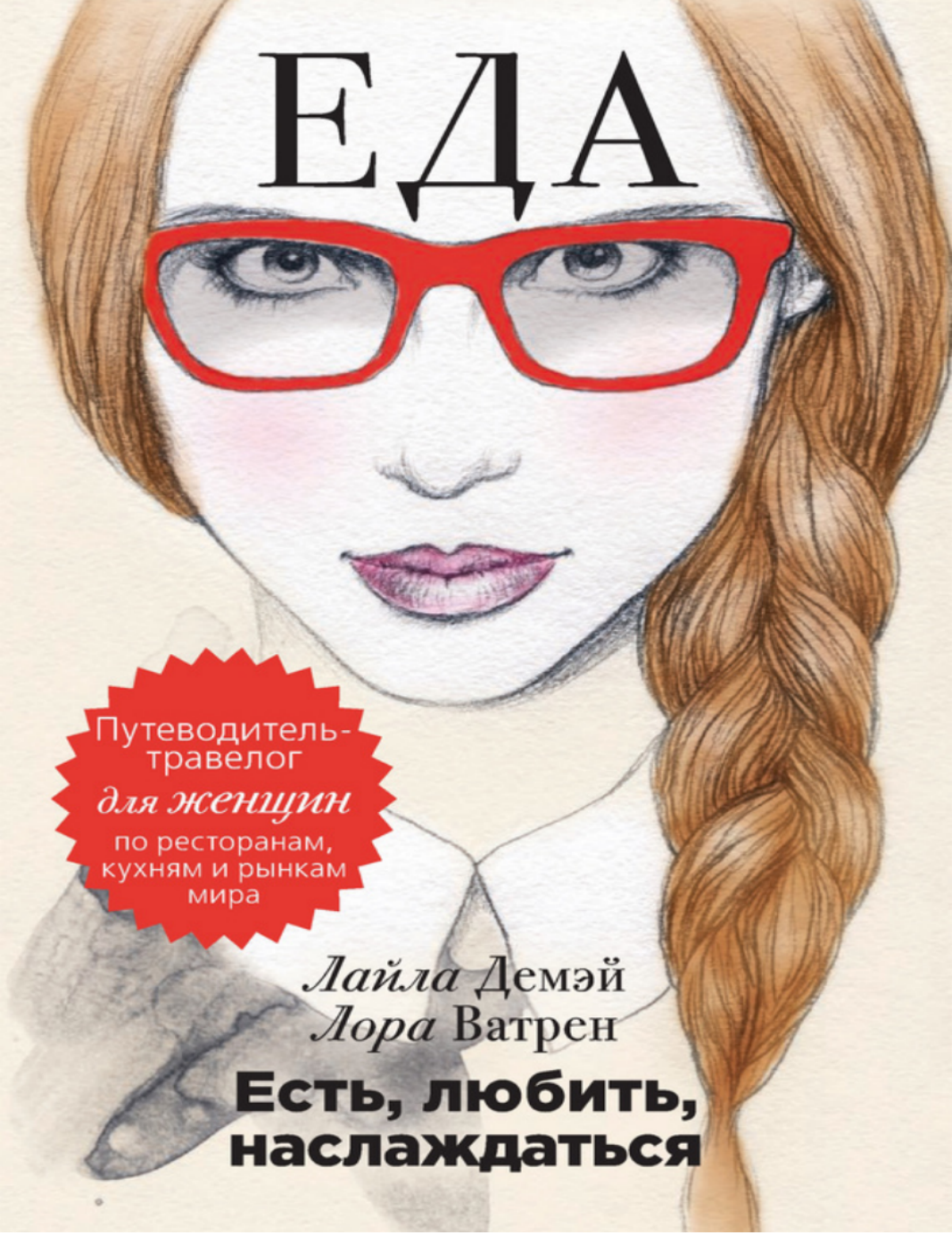

ЕДА
Путеводитель-травелог
для женщин
по ресторанам, кухням и рынкам мира
Лайла Демэй
Лора Ватрен
Есть, любить, наслаждаться


SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Наконец среди тысяч путеводителей по миру и образу жизни появился тот, который написан женщинами для женщин. В нем все, что нужно знать каждой из нас, когда мы отправляемся в путешествие. Итак, мы начинаем жить, любить и наслаждаться кухнями мира… Согласись, еда – это большое удовольствие, а еще и истинное искусство. Где попробовать нежную аржантейскую спаржу и тающий парижский мед, где находятся лучшие кондитерские и какие магазины не нужно посещать, сколько стоит романтический ужин в Париже и где можно перекусить в компании подружек? Как съездить в путешествие грамотно и со вкусом? Ответы на все эти вопросы ты найдешь в этом исключительно вкусном и остроумном путеводителе. Это приглашение в любовь к хорошей кухне, которое непременно стоит принять.

Путеводитель-травелог только для женщин. И пусть твоя жизнь станет волнующе-терпкой и ярко-познавательной. Ну как с такой книгой не стать знатоком настоящих шедевров искусства жить.

- Лайла Демэй, Лора Ватрен
  - В качестве прелюдии…
  - 1. Лучше питаться биошпинатом, чем корнями одуванчика
    -
    - Париж
      - Модифицированная клубника
      - Поездка в Рунжи
      - Аржантейская спаржа
      - Парижский мед
      - Заманчивые предложения «от Рунжи»
        - Где можно поесть в Рунжи?
        - Посетим Рунжи
      - Адреса для био/или локаворов в Париже
        -
        - Биомагазины
        - Заказы онлайн
      - Цыпочка от шеф-повара
    - Нью-Йорк
      - Помидоры не растут в консервной банке
      - Рыбный день
      - Вертикальная ферма, утопия или

- реальность
- Рестораны для локаворов
- Местные фермы и производители
- Цыпочка от шеф-повара

- 2. Бег по пересеченной местности
  -
  - Париж
    - Пробежка по Парижу
    - Цыпочки из Шато-Руж
    - Рестораны африканской кухни
    - Продуктовый рай
      - Бакалеи для гурманов
      - Тяжеловесы класса «люкс»
      - Сыры на любой вкус
      - Ловля рыбы
      - Свинина и колбасы
      - Визит к мясникам
      - Кулинарное путешествие в черте города
      - Вдоль 11-й линии метро
      - Азия XIII округа
      - Визит к японцам
      - О пряностях и многом другом
      - Приложение к скалкам, которыми раскатывают тесто
      - Где приобрести кухонную утварь?
    - Рынки – музеи под открытым небом
    - Цыпочка от шеф-повара
  - Нью-Йорк
    - Кто ищет, тот всегда найдет
    - Запрет на ввоз
    - Революция под названием Fresh Direct
    - Лучшие супермаркеты, магазины, бакалеи, рестораны
      - Мясные магазины
      - Сырные лавки
      - Рыбные магазины
      - Гастрономические изделия
      - Булочные и кондитерские
      - Бакалеи и специализированные магазины
      - Фрукты и овощи
      - Районные супермаркеты
    - Цыпочка от шеф-повара

- 3. О любви и кулинарных искушениях
  -
  - Париж
    - Съешь меня, съешь!
    - Полдники божественного маркиза
    - Послепраздничное меню на Валентинов день
    - Этнолог у плиты
    - Кулинарные курсы, или Как «приручить» его навсегда
    - Советы читателям, или Кулинарные рецепты как способ сохранить любовь
      -
      - Где их купить?
    - Цыпочка от шеф-повара
  - Нью-Йорк
    - Цена свидания
    - Китайские свадьбы
    - Самый романтичный коктейль
      -
      - Рестораны, где можно насладиться обществом друг друга
    - Цыпочка от шеф-повара
- 4. Поилица и кормилица
  -
  - Париж
    - Все за стол!
    - Республика детства
    - «Попробуй, по крайней мере!»
    - Кускусы по семейным рецептам
    - Рестораны домашней тунисской кухни
      -
      - Для любителей макрутов и рожек газели[130]
    - Где провести время с детьми (а заодно и пообедать)
    - Где можно поужинать или перекусить во второй половине дня
      -
      - Насладимся мороженым
      - …и шоколадом
    - Когда наступает время полдника
      -
      - Конфеты и сладости

- Семейные рецепты домашней кухни
- Рецепты для детей (и не только)
- Цыпочка от шеф-повара

- Нью-Йорк
  - Пиццы и мужчины
  - Мой Седер[143] у Блумфильдов
  - Суматоха в столовой
  - Кулинарные курсы для поварят
  - Объявление войны нездоровой пище не за горами (хотя и не в том виде, в каком вы себе ее представляете)
  - Рестораны для родителей с детьми
  - Семейные рецепты
  - Цыпочка от шеф-поваров

- 5. Социальное смешение
  -
  - Париж
    - Срезы жизни
    - Столовая Кадетты
    - Дело за фартуком
    - «Таф и Маффе»
    - Столовые и кафе, работающие по принципу солидарной ответственности
      -
      - Бесплатный кускус
      - Куда отправиться на пикник?
      - Набережные Сены
      - Fooding
    - Табльдот
    - Где можно перекусить и отдохнуть в компании подружек?
    - Быстрые в приготовлении и несложные рецепты блюд для друзей
    - Цыпочка от шеф-повара
  - Нью-Йорк
    - Ланч как форма бизнеса
    - Андеграунд
    - День независимости
    - Рецепты
    - Пауэр-ланч в Four Seasons
    - Благотворительность в тарелках
    - Клуб первооткрывателей
    - Пауэр-ланч – пауэр-брекфаст
    - Рестораны, где можно провести вечеринку

- с подружками
- Цыпочка от шеф-повара

6. Наши суперзвезды – шеф-повара
-
- Париж
  - Шефы на сцене
  - Где вы, женщины?
  - Первооткрыватели «чувственной кухни»
  - Кулинарные программы на TV
  - Что бы такое приготовить?
  - Наши любимые рестораны в Париже
  - Цыпочка от шеф-повара
- Нью-Йорк
  - Кулинарная порнография
  - Мой раздельщик туш – звезда
  - Медаль Джеймса Бирда – «Оскар» высокой кухни
  - Приговорить Бруни к смертной казни
  - Лучшие из лучших
  - Наши любимые рестораны
    -
    - Для пользователей Интернета
  - Цыпочка от шеф-повара

7. Стритфуд
-
- Париж
  - Еда по тротуарам не ходит
  - Праздник «Юманите»[207] глазами Розали
  - Грек или кебаб?
  - Съесть на месте или захватить с собой?
    - Заведения быстрого питания, где можно перекусить без вреда для здоровья
    - …или мучные изделия
    - Быстрое питание от знаменитых поваров
    - Рестораны здорового питания
    - Блюда восточной кухни на вынос
    - Хотя и быстро, но не на ходу
    - Где купить бенто-бокс каваии?[211]
  - Рецепты супов
  - Цыпочка от шеф-повара
- Нью-Йорк
  - Улицы полны соблазнов

- Латиноамериканские хозяюшки
- Представляем салат-бар
- Эль-Альто
- Блюда на вынос
  -
  - Передвижные прицепы и павильоны
  - Тако
  - Капкейки и десерты
  - Мексиканские блюда
  - Кухни Индии, Бангладеш
  - …и Америки
  - Кошерные, халяльные блюда и блюда средневосточной кухни
  - Пицца и итальянская кухня
  - Кафе
  - Азиатская кухня
  - Немецкая и австрийская кухни
  - Французская кухня
  - Карибская и южноамериканская кухни
  - Закусочные
  - Суп-бары, салат-бары, блюда на вынос
  - Diners (произносится «дайнерз»)
- Где можно укрыться от посторонних глаз и перекусить?

○ 8. Отношение к напиткам (и не только алкогольным)

-
- Париж
  - Альтернатива здоровью!
  - Аперитив на птичьем дворе
  - Почему кофе не настолько хорош, как хотелось бы?
  - За бокалом вина все становятся друзьями
  - Винные магазины
  - Винные бары и погреба, где можно не только выпить, но и закусить
  - Заведения для бедных или светские салоны?
  - Где можно выпить бокал вина
  - Где можно выпить хороший коктейль
  - Цыпочка от шеф-повара
- Нью-Йорк
  - Все не так страшно, как кажется

- Хочу пивоварню (пусть маленькую)
- Реакция отторжения
- Детокс
- Напитки на любой вкус
  - Биргартены[226]
  - Коктейль-бары
  - Винные погребки и бары
  - Кофешопы

○ 9. Кулинарные достопримечательности

-
- Париж
  - Национальное достояние
  - Без этих икон кулинарии Париж не был бы Парижем
    -
    - Пот-о-фё[231]
    - Яйца под майонезом
    - Парижские шампиньоны
    - Макарон
    - Багет
  - Лучшие из лучших
    -
    - Лучший багет в Париже в 2009 году
  - Лучшие в мире
    - Стейки с жареной картошкой
    - Кондитерские, в которых выпекают самые вкусные пирожные «макарон»
    - Кафе, в которых выпекают вкусные капкейки[237]
    - Пицца – звезда мировой кулинарии и лучшие пиццерии
  - Цыпочка от шеф-повара
- Нью-Йорк
  - Фирменные блюда американской кухни
  - Пицца родилась в Нью-Йорке, и кто бы в этом сомневался
    -
    - Хот-дог
    - Багель
    - Донатсы
    - Книш
  - Лучшие из самых лучших в мире
    -
    - Стрип-стейки[243]

- Пиклз (маринованные овощи)
- Капкейки (кексы)
- Брауни (шоколадные пирожные)
- Пицца
- Книши
- Гамбургеры
- Дары моря
- Чизкейки
- Хот-доги
- Панкейки
- Багели
- Донатсы
- Маффины
- Куки

Счет, пожалуйста

Выражаем благодарность

notes

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27

- ○ 28
- ○ 29
- ○ 30
- ○ 31
- ○ 32
- ○ 33
- ○ 34
- ○ 35
- ○ 36
- ○ 37
- ○ 38
- ○ 39
- ○ 40
- ○ 41
- ○ 42
- ○ 43
- ○ 44
- ○ 45
- ○ 46
- ○ 47
- ○ 48
- ○ 49
- ○ 50
- ○ 51
- ○ 52
- ○ 53
- ○ 54
- ○ 55
- ○ 56
- ○ 57
- ○ 58
- ○ 59
- ○ 60
- ○ 61
- ○ 62
- ○ 63
- ○ 64
- ○ 65
- ○ 66
- ○ 67
- ○ 68
- ○ 69
- ○ 70
- ○ 71

- ○ 72
- ○ 73
- ○ 74
- ○ 75
- ○ 76
- ○ 77
- ○ 78
- ○ 79
- ○ 80
- ○ 81
- ○ 82
- ○ 83
- ○ 84
- ○ 85
- ○ 86
- ○ 87
- ○ 88
- ○ 89
- ○ 90
- ○ 91
- ○ 92
- ○ 93
- ○ 94
- ○ 95
- ○ 96
- ○ 97
- ○ 98
- ○ 99
- ○ 100
- ○ 101
- ○ 102
- ○ 103
- ○ 104
- ○ 105
- ○ 106
- ○ 107
- ○ 108
- ○ 109
- ○ 110
- ○ 111
- ○ 112
- ○ 113
- ○ 114
- ○ 115

- ○ 116
- ○ 117
- ○ 118
- ○ 119
- ○ 120
- ○ 121
- ○ 122
- ○ 123
- ○ 124
- ○ 125
- ○ 126
- ○ 127
- ○ 128
- ○ 129
- ○ 130
- ○ 131
- ○ 132
- ○ 133
- ○ 134
- ○ 135
- ○ 136
- ○ 137
- ○ 138
- ○ 139
- ○ 140
- ○ 141
- ○ 142
- ○ 143
- ○ 144
- ○ 145
- ○ 146
- ○ 147
- ○ 148
- ○ 149
- ○ 150
- ○ 151
- ○ 152
- ○ 153
- ○ 154
- ○ 155
- ○ 156
- ○ 157
- ○ 158
- ○ 159

- ○ 160
- ○ 161
- ○ 162
- ○ 163
- ○ 164
- ○ 165
- ○ 166
- ○ 167
- ○ 168
- ○ 169
- ○ 170
- ○ 171
- ○ 172
- ○ 173
- ○ 174
- ○ 175
- ○ 176
- ○ 177
- ○ 178
- ○ 179
- ○ 180
- ○ 181
- ○ 182
- ○ 183
- ○ 184
- ○ 185
- ○ 186
- ○ 187
- ○ 188
- ○ 189
- ○ 190
- ○ 191
- ○ 192
- ○ 193
- ○ 194
- ○ 195
- ○ 196
- ○ 197
- ○ 198
- ○ 199
- ○ 200
- ○ 201
- ○ 202
- ○ 203

- ○ 204
- ○ 205
- ○ 206
- ○ 207
- ○ 208
- ○ 209
- ○ 210
- ○ 211
- ○ 212
- ○ 213
- ○ 214
- ○ 215
- ○ 216
- ○ 217
- ○ 218
- ○ 219
- ○ 220
- ○ 221
- ○ 222
- ○ 223
- ○ 224
- ○ 225
- ○ 226
- ○ 227
- ○ 228
- ○ 229
- ○ 230
- ○ 231
- ○ 232
- ○ 233
- ○ 234
- ○ 235
- ○ 236
- ○ 237
- ○ 238
- ○ 239
- ○ 240
- ○ 241
- ○ 242
- ○ 243
- ○ 244

Лайла Демэй, Лора Ватрен
Есть, любить, наслаждаться. Еда. Путеводитель-травелог для женщин по ресторанам, кухням и рынкам мира

Однажды ко мне явился человек, назвавшийся счетчиком, он производил перепись населения. Я съел его печень с гарниром из бобов, запив все это хорошим кьянти.

Ганнибал Лектор.
«Молчание ягнят»

Джонатан Демми (1991)

В качестве прелюдии…



Свершилось!

Наконец среди тысяч путеводителей появился лучший, написанный специально для тебя: женщинами для женщин. Здесь все, что нужно знать каждой из нас, когда мы отправляемся в путешествия. Создатели этой замечательной книги – удивительно умные женщины, прекрасные психологи и журналистки, которые провели исследование жизни жительниц больших городов и представили свои практически полезные, остроумные наблюдения в виде путеводителей-травелогов для женщин.

Авторы называют главных героинь своих исследований цыпочками. И не стоит обижаться на них, ведь цыпочки давно стали явлением современной культуры. Поверь, во всем мире женщины уже давно соревнуются между собой за это звание! Образованная, серьезная, когда нужно, порой беззаботная, строгая и непосредственная, немного лукавая и в то же время наивная, красивая, уверенная в себе, любознательная, таинственная, гордая, современная женщина – настоящая цыпочка. Главные девизы цыпочек: «Не борись с системой, измени

ее» и «Вера в себя никогда не выходит из моды».

Кстати, никогда не выходит из моды гастрономия. Читай книгу – и ты узнаешь, где отведать вкуснейшую аржантейскую спаржу и тающий парижский мед, где находятся лучшие кондитерские и какие магазины не нужно посещать, сколько стоит романтический ужин в Париже и где можно перекусить задешево? Как съездить в путешествие грамотно и со вкусом? Об этом тебе расскажут твои личные гиды в мире кулинарии, полный отчет которых найдешь в этом исключительно вкусном и остроумном путеводителе.

Перед вами приглашение разделить трапезу и любовь к хорошей кухне, которое непременно стоит принять.

Смело в путь!

Лайла Демэй и Лора Ватрен

1. Лучше питаться биошпинатом, чем корнями одуванчика


Вертикальная ферма в Нью-Йорке.
— На втором этаже я выращиваю помидоры, на четвертом у меня яблоневый сад, а на последнем — мой пентхаус.

Париж

Модифицированная клубника

Признаюсь, я согрешила. Я совершила этот грех в субботу утром на рынке, стоя перед прилавком зеленщика, у которого я обычно покупаю фрукты и овощи (и который, как правило, сбывает залежалый товар моему мужу, откладывая в сторону прекрасные экземпляры для своих постоянных покупателей), явившись к нему в полдень с большим опозданием против обыкновения. Итак, в субботу утром моя дочь потребовала, чтобы я ей купила клубнику. Не конфеты, а именно клубнику. Ну так в чем же проблема? А проблема заключается в том, что в это время года, а именно в ноябре, клубника не бывает экологически чистой. Но я уступила ее просьбе. Это было минутной слабостью, потерей бдительности, вызванной вчерашним обильным ужином с не менее обильными возлияниями, отчего у меня теперь рот сводило от сухости. Следующий час я провела в скрупулезном изучении прилавков и выглядела под стать своей дочери, если бы ее застали на месте преступления в тот момент, когда она рылась в корзине для фруктов, принадлежащей худенькой старушке, которая каждый раз, когда встречала знакомых, бормотала невразумительные объяснения, предлагая им потерявшую цвет и невзрачную на вид клубнику: «Ее поставляют из Бельгии, и в каком-то смысле, если принимать во внимание содержание углекислоты,[1] она безопаснее, чем чилийский виноград. Вы со мной согласны? А потом, в это время года это лучшая клубника, какая только может быть. Зато летом ее будет вдоволь!» Как сказал в исступлении восторга мой муж, до этого безоговорочно соблюдавший протеиновую диету (ее название мы не будем вам сообщать, поскольку родоначальник ее и без того обогатился, продав немало книг собственного сочинения), а тут вдруг вкусивший «запретный плод»: «У меня такое чувство, будто я развлекался с дамами легкого поведения». Неужели клубника стала символом вседозволенности? Ну и времена наступили! И судя по всему, к сменам сезонов теперь нужно относиться серьезнее, чем когда-либо. Давно канула в Лету та эпоха, когда верхом снобизма для любого гурмана было приобретение в середине декабря горсти чилийской черешни по цене 180 франков за килограмм.



Следующим за моей дочерью, кто решил меня переубедить и наставить, по его мнению, на путь истинный, оказался продавец рыбы, которого я прозвала Попай (он действительно похож на этого персонажа комиксов: у него точно такие же голова и кепка). Он так настойчиво пытался мне всучить филе пикши вместо красного тунца, за которым я к нему пришла, что я подумала: а почему именно я должна ломать голову над проблемой оскудения мировых запасов рыбы в морских пучинах? Приходится прикладывать немало усилий, чтобы не поддаться на уговоры и не попасться на удочку продавцов, которые наживаются за наш счет, удаляя с глаз залежалой рыбы пленку и придавая тем самым товару свежий, привлекательный вид. Чтобы неискушенные покупатели не чувствовали себя одураченными, понеся не только материальный, но и моральный ущерб, Всемирный фонд дикой природы (WWF) выпустил справочник потребителя, который рекомендуется захватить с собой, когда вы отправляетесь по магазинам. Но как показывает практика, толку от него мало.

Я практически ничем не отличаюсь от большинства парижан. Как и они, я в полной мере осознаю постигший нас кризис. И несмотря на то что я иногда выгляжу несколько карикатурно, находясь в неустанном поиске качественных продуктов, я стараюсь жить в согласии с собой и своим кошельком. Я довольно поздно приобщилась к новой для себя «науке». Хотя не обязательно быть дипломированным агрономом, чтобы понять, что огурец, купленный в мае на рынке, гораздо лучше (и часто дешевле), чем его калиброванный и напичканный водой и сахаром испанский собрат, приобретенный в феврале в супермаркете. Что курица, выращенная на ферме *Luteau*, свободно гулявшая там, где захочет, и евшая натуральное зерно, более мясиста и вкусна (хотя в этот раз она будет дороже), чем птица, содержащаяся в течение сорока дней в контейнере и лишь после этого забитая. Как и все в мире, парижане вечно торопятся, и не все из них купаются в золоте. Потому трудно устоять, видя многообещающие предложения – часто вводящие в заблуждение – на витринах и прилавках, и не поддаться искушению приобрести продукты на основе пальмового масла, гидрогенизированных

жиров, содержащие полифосфаты, нитраты и искусственные красители.

Но если раньше во Франции была всего лишь горстка *просветленных* – все их называли прямыми последователями борцов за сохранение в первозданном виде плато Ларзак,[2] – сегодня насчитываются уже десятки тысяч парижан, решивших со всей ответственностью подойти к проблеме собственного питания. Среди них можно видеть и студентку, которая ходит за продуктами в расположенный поблизости кооперативный магазин *Био*, и молодую семейную пару топ-менеджеров, приобщившихся к флекситарианству (не ставших в строгом смысле вегетарианцами, но сокративших потребление мясной пищи, хотя и не отказывающих себе в удовольствии иногда побаловаться хорошим антрекотом), они, вспомнив о корнях, заказывают потребительскую корзину сезонных, биологически чистых овощей непосредственно от производителей из *Val-de-Loire* или через сеть доставки продуктов *Haut du panier*. К ним примыкают и простые служащие, и преподаватели, в которых наконец проснулось сознание и которые все чаще становятся членами Ассоциации по оказанию помощи индивидуальным крестьянским хозяйствам (*Association pour le maintien d'une agriculture paysanne* – AMAP). И хотя в Ассоциации состоят, разумеется, далеко не все французы, она становится все более и более влиятельной.

Видя, как мои соплеменники вступают в группы Ассоциации, носящие названия «биомагическая фасоль» или «солидарный помидор» (то есть взращенный совместными усилиями), я в конце концов решила также совершить акт самопожертвования. Может быть, где-нибудь еще остался крестьянин, которому я помогу выжить? Так как производителей биопродукции мало и они не в состоянии удовлетворить растущий спрос населения (выращивание биокультур занимает всего лишь 0,8 % от всех обрабатываемых земель в Иль-де-Франс и 2 % в целом по Франции), списки на листах ожидания по приему в AMAP такие же длинные, какими длинными были очереди в магазины советской эпохи в день завоза в них мяса. Чтобы лучше понять, как это все функционирует, я решила прийти на информационное собрание в группу сети Иль-де-Франс, расположенную напротив отеля *Beaubourg*.

В этот вечер нас, отважившихся преодолеть парижскую снежную бурю, несмотря на заметенные снегом тротуары, собралось двенадцать человек. Собрание вела Ша-Диа, очаровательная молодая женщина, одетая в черные брюки и футболку. Ее длинные волосы сзади были схвачены заколкой. Она

нам напомнила основные принципы работы Ассоциации, способные обескуражить любую дилетантку: «Членство в AMAP вовсе не означает, что вы будете иметь право на еженедельную потребительскую корзину биопродуктов. Это не распределительная сеть. Членство в AMAP предполагает вашу ангажированность, заинтересованность в производстве продукции, вы становитесь не только потребителем, но и участником процесса. Вы совершаете тем самым политический акт. И вас должно беспокоить не столько содержание вашей корзины, сколько будущее производителя, которое вы ему обеспечиваете, заранее покупая его продукцию – вперед на полгода или год. Вы несете солидарную ответственность наравне с крестьянином. Если семена порея в этот год не взошли, значит, этой зимой на вашем столе не будет этого овоща. Стоимость корзины фиксирована, но ее содержимое может варьироваться. Вы обязуетесь, кроме того, проводить часть своего свободного времени на ферме, чтобы помогать ее владельцу». Она нам подтвердила, что в парижском регионе на листе ожидания по приему в AMAP стоят в очереди пять тысяч человек и что придется выдержать суровую конкурентную борьбу, чтобы найти производителя недалеко от столицы. «Но в ожидании, пока подойдет ваша очередь, вы не умрете с голода: существуют магазины, торгующие экологически чистыми продуктами, так называемые *биокооперативы* или *биокоопы*. Мой сосед, собирающийся отправиться на климатический саммит в Копенгаген на автобусе, работающем на растительном масле, подтвердил эту информацию». Теперь оставалось только приобщить детей к трудовой деятельности, предоставив им весь спектр мотиваций, в то время как они с аппетитом поглощают тыквенный суп или пюре из свеклы.

Но как добиться того, чтобы эти инициативы не стали уделом самых обеспеченных или по крайней мере самых информированных категорий населения? Члены некоторых групп проявляют солидарность и оказывают друг другу поддержку, пополняя общие кассы дополнительными взносами, чтобы помочь семьям со средним достатком. Но этого явно недостаточно. И когда вы не спеша прохаживаетесь среди прилавков рынка биопродукции на бульваре Распай (который в 2009 году отпраздновал двадцать лет со дня своего открытия) или по биорынку в Батиньоле, расположенном в XVII округе,[3] вы говорите себе, что при цене на апельсины 3,50 евро за кило еще очень не скоро абсолютно все слои населения смогут позволить себе покупать экологически чистые продукты.

Через несколько дней я оказалась на площади Отель-де-Виль.

[4] За неимением в мэрии высоких должностных лиц, ответственных за здоровое питание населения, я встретилась с Дени Бопеном, заместителем мэра (из партии зеленых), занимающимся вопросами долгосрочного развития, окружающей среды и изменения климата. Он недавно предложил ввести кредитную карту на приобретение сезонных фруктов и овощей для семей с двумя детьми и средним достатком на сумму 40 евро в месяц. «Иль-де-Франс – это сельскохозяйственный регион, хотя и зависит на 99 % от поставок продовольствия, – объясняет он. – А что вы хотите? Автомобильные грузоперевозки дороги, и гораздо выгоднее чистить в Марокко креветки, выловленные в Дании, чтобы затем продавать их на европейских рынках. Мы реалисты – и понимаем, что переход на самообеспечение продовольствием не может быть нашей целью, но нам вполне по силам развивать этот процесс в нужном для нас направлении. Например, было принято решение, согласно которому школьные завтраки в Париже в 2012 году должны на 20 % состоять из экологических чистых продуктов, но, к сожалению, должен отметить, что мы едва достигли 8 %. Вместо того чтобы завозить биопродукты из Германии или Болгарии, мы работаем над переводом водоотводных целинных земель парижского региона (150 000 квадратных метров) в сельскохозяйственные угодья. Это непростое дело. Кроме того, приходится вплотную работать с фермерами, которые понятия не имеют, как выращивать фрукты и овощи без применения химических удобрений, разрабатывать планы перехода от одной системы хозяйства к другой, как когда-то в автомобильный промышленности».

«Био, био… все только об этом и говорят! Но биопродукты не могут быть панацеей. Начнем с соблюдения сезонной смены годовых периодов и с поощрения здравых способов ведения хозяйства. Нам уже станет лучше!» – говорит Жиль Флао, бывший зубной протезист, ставший известным поставщиком огородных культур на рынке *Алигр*.[5] Как правило, он закупает продукцию у мелких производителей и не стесняется раздавать направо и налево рекламные проспекты, где черным по белому написано, когда созревают те или иные фрукты и овощи. Покупателям, осмеливающимся в апреле спросить, нет ли у него клубники, он неизменно отвечает: «В парижском регионе все земли залиты бетоном, а если что-то и выращивают, то только зерновые культуры».[6]

На протяжении столетий Париж был грязным городом, стоящим на болотистых землях, вполне пригодных для выращивания огородных культур и, в частности, первых овощей (таких, например, как сладкий зеленый горошек), которые очень

любила французская буржуазия и которые до сих пор пользуются неизменным успехом у парижан.

Если производителей овощей становится все меньше в Иль-де-Франс, то парижанин, который считает себя локавором,[7] вполне может обрабатывать свой клочок земли. Что считается неслыханным везением, если не роскошью. Около трех тысяч семейных садов, выросших на огородах, принадлежащих в конце XIX столетия парижским рабочим, сейчас обрабатываются, и очередь на них неуклонно растет. А что касается так называемых поделенных парижских парков (пятидесятая часть которых находится в пределах Парижа), то крошечные земельные наделы здесь также пользуются огромным спросом.

Сад «Акведук», расположенный в XIV округе, получил свое название в честь водопровода (акведука), устроенного еще во времена правления Екатерины Медичи для снабжения столицы питьевой водой. Он был разбит в 2005 году среди жилых домов на склоне холма, возвышающегося вдоль железнодорожных путей RER B.[8] Со своими спускающимися вниз террасами, небольшим прудом в центре, устроенным в воспитательных и познавательных целях, сад представляет собой незабываемое зрелище и является одним из лучших уголков Парижа. Более трехсот членов этого «садового товарищества» обрабатывают здесь свои клочки земли размером в два квадратных метра, а также общие территории, часть из которых предназначена для детей, другие же засажены лавандой и виноградом.

И никаких химических удобрений и пестицидов. «Конский и коровий навоз, яичная скорлупа, кофейная гуща!» – гордо поведала мне Саманта, маленькая, энергичная женщина, проживающая в муниципальной квартире напротив сада. Потом она продолжила, поглаживая своего кролика: «Работа на земле превратилась для меня в своего рода наркотик. Несколько лет тому назад я попала в аварию и стала почти инвалидом. Но после того, как я стала приходить сюда ежедневно, я постепенно вернулась к полноценной жизни. Здесь я черпаю силы и вдохновение, я уже не говорю о том, что, затрачивая минимальные усилия, я получаю возможность экономить и обходиться овощами, которые я вырастила сама. В прошлом году я собрала пятнадцать килограммов помидоров, десятки килограммов картошки, тыквы, кабачки, артишок, горошек, репчатый лук, ароматические травы – все это я выращиваю своими руками». Было семь часов вечера, и, пока мы мирно беседовали, две жительницы из расположенного поблизости квартала, только что вернувшиеся с работы, поливали растения и рвали салат к ужину. «Мы все здесь живем согласно своему

собственному ритму, здесь у нас открывается второе дыхание, – доверительно сообщила нам Софи, элегантная женщина с длинными светлыми мелированными волосами, которая ежедневно приезжает сюда со своей дочерью Евой на велосипедах. – Мы любим наши растения. Порой нам даже кажется, что между нами существует какая-то связь на уровне чувств и ощущений. Мы теперь постоянно развиваемся, учимся… Например, учимся распознавать качество воды, самостоятельно делать компост». Будучи преподавателем колледжа, Софи часто приходит сюда со своими учениками, демонстрируя им разнообразие форм и видов растений и живых организмов. А недавно Софи решила в педагогических целях заняться выращиванием шафрана на своем участке.

А не заняться ли и мне разведением овощей на балконе? Это последнее модное увлечение, и верхом снобизма является поданный гостям салат из зеленой фасоли, выращенной на собственном балконе. Парижане теперь соревнуются, собирая с одного квадратного метра весь набор овощей для рататуя,[9] в связи с чем популярность курсов по овощеводству, проводимых в Доме садоводства в парке Берси, растет изо дня в день. Хотя о чем это я? Ведь у меня же нет балкона!

Поездка в Рунжи



Если однажды ночью вы заедете в *MIN Рунжи* (MIN – аббревиатура, означающая рынок национального масштаба), вы испытаете приблизительно те же ощущения, которые охватывают кролика из заповедника, мечущегося в свете фар случайной автомашины, появившейся на дороге как раз в тот момент, когда он ее опрометчиво перебегал. И даже если вас предупреждали заранее, вы все равно никогда не сможете представить себе гигантскую по размерам территорию «самого большого рынка в мире по продаже свежих продуктов». Однажды холодной мартовской ночью (температура на градуснике едва доходила до двух градусов тепла) мы приехали сюда с моей подругой Мари, шеф-поваром, работающим по вызову. Как только мы заплатили за въезд и оказались на территории рынка, я, сидя за рулем своего семейного автомобиля, который окружили грузовики и рефрижераторы, сразу же почувствовала себя кроликом из заповедника. Три часа тридцать минут утра – самое горячее время в Рунжи. Чуть зазеваешься – запросто можешь оказаться на том свете, что чуть было и не произошло со мной, когда девятнадцатитонный грузовик навис надо мной, в то время как другой подпирал меня сзади, пока я соображала повернуть ли мне на набережную Лорьен или на улицу Обрак[10] (названия улиц в Рунжи прекрасно передают национальный колорит). Но мне совсем не хотелось закончить свою жизнь, как Ив Монтан в

фильме «Угроза», до нелепого плохом детективе 70-х годов режиссера Алена Карно, в котором канадские дальнобойщики предстают перед нами далеко не в лучшем свете.

Итак, вот мы и в *«Чреве Парижа»* – или, принимая во внимание занимаемую им площадь, скорее, в его разросшемся брюхе. Через Рунжи проходит транзитом большая половина поставок рыбы, фруктов и овощей, третья часть поставляемого мяса, потребляемого в парижском регионе (остальная часть приходится на крупные торговые сети). Рынок, открытый более сорока лет тому назад и расположенный недалеко от аэропорта Орли (который находится в десяти минутах езды, если ехать ночью от *Porte d'Italie*), с момента своего основания предназначавшийся для оптовых закупок и торговых сетей, не имеет ничего общего с *Чревом Парижа* Золя. Он занимает двести тридцать два гектара, и здесь работают двенадцать тысяч человек. Огромные ангары, чистые и прямые «улицы», железнодорожный вокзал, двадцать шесть тысяч грузовиков, которые загружают и разгружают полтора миллиона тонн продуктов в год…

Мы сразу же поняли, что дезинфекции здесь придается огромное значение. Обрядившись в одноразовые белые халаты и шапочки, мы отправились в Маре. Это гигантский аукцион по продаже рыбы. На рынке стоял гул, который то и дело перекрывали крики торговок рыбой. Все вокруг источало тестостерон с примесью йода. Цыпочки были в меньшинстве. А те сирены с квадратными плечами, которых мы встречали, имели грозный вид и, казалось, говорили «Нас не проведешь!». Цены здесь обсуждали шепотом, иногда их даже писали на клочках бумаги. Рыбный рынок закрывается в шесть утра, но взыскательные владельцы рыбных магазинов и рестораторы хорошо знают, что лучшие партии товара уходят с молотка между двумя и четырьмя часами. Пластиковые ящики с колотым льдом были доверху заполнены морскими лисицами, налимами, морскими чертями, дорадой, меч-рыбой, барабулькой, мерлангом, солнечниками, омарами, морскими ежами и гребешками, а также всевозможными представителями ракообразных, выловленными в морях и океанах всего мира. А где же красный тунец из Шри-Ланки? «Средства массовой информации распространяют всякие небылицы. Не верьте, красный тунец еще встречается!» – сообщил продавец, смерив меня пристальным взглядом, чтобы оценить мои возможности. Но я не была уверена в том, что время и место располагают к тому, чтобы начать дискуссию по поводу уменьшения мировых запасов рыбы, и молча отошла от прилавка.

В мясном павильоне от вида огромных туш, подвешенных за гигантские крюки к потолку, у меня разыгрался аппетит (почему-

то мне в голову пришла мысль о Доминике де Вильпене,[11] к которому я отношусь с большим сочувствием). Такого количества мяса я не видела еще никогда. Телятина из Корреза, молочные пиренейские ягнята, лимузенская говядина, туши черной свинины из Бигорра,[12] а также огромное количество туш из Германии, Голландии, Бельгии, Австрии или Ирландии по более дешевой цене. Когда я остановилась возле туши, весящей не менее центнера, «сеньор Рунжи» (именно так здесь называют оптовиков, торгующих мясом) поспешил открыть мне некоторые тайны своего дела. Оливье – так он мне представился, – размеры которого были сопоставимы с размерами туши, возле которой я остановилась, сообщил мне, что работает здесь на протяжении двенадцати лет.

Отпустив пару скабрезных шуточек, он, видя мою заинтересованность, положил передо мной четверть говяжьей туши из Шароле, попросив, чтобы я прошлась кончиками пальцев по мясу. Когда он заговорил снова, то голос его звучал так ласково, как если бы он говорил о любимой женщине:

– Видите, какая мягкая и гладкая текстура? Это значит, что мясо нежное. А здесь… посмотрите… – проговорил он, вытащив для сравнения другую четверть, – здесь мясо более твердое, и качество у него, соответственно, хуже. Во время приготовления следует использовать петрушку, это очень важно!

Потом он заставил меня потрогать филе миньон, чтобы я могла оценить степень «созревания» мяса.

– Пальцы должны утопать в нем, как в сливочном масле.

Стоя по щиколотку в лужах крови, в халате, запятнанном гемоглобином, Оливье со слезами на глазах протянул мне свой мобильник, чтобы показать фотографию. Я приготовилась к тому, что увижу личико ребенка… но это была корова, вид сзади!

– Посмотрите, какая красавица! Настоящая партенезка,[13] я ее купил на прошлой неделе на сельскохозяйственной выставке. Разве она не великолепна? Вполне достойна того, чтобы сделать семейное фото: корова, животновод, оптовик…

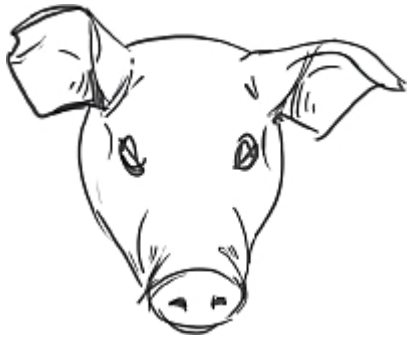
Не хватало только мясника (и Ширака в придачу)!

Захожу в *Saint-Hubert*, по виду напоминающий непритязательный французский бар, устроенный в центре павильона, где торгуют птицей и где одетые в белое мужчины, посредники и покупатели, бесцельно бродят от стены к стене, словно по зданию летает огромное облако. Они прервались на отдых и теперь держат в руках …надцатую чашку кофе, бокал пуйи фюме или шампанского (судя по всему, шипучие пузырьки ценятся среди мясников). Пять часов тридцать минут утра. Я заказала телячью голову с яблоками на пару, предлагаемую в

качестве дежурного блюда, и в нескольких метрах от себя увидела ее младших сестер: телячьи почки и зобную железу, языки, говяжьи губы и хвосты, рубец, мозги и брюшину ягненка, свиные ножки, губы и уши, которые раскладывали на прилавках торговцы субпродуктами. Приземистые и коренастые мужички или высокие здоровяки в белых халатах, которые чуть не трещали по швам, обтягивая их крепкие тела… Они при входе заключали друг друга в объятия и смачно целовались, говоря громовыми голосами: «Здравствуйте, господа!» И я слышала отголоски бесцеремонных и простодушных приятельских разговоров великой эпохи Чрева Парижа. И все они шутили с официанткой, единственной женщиной в мужской компании. «Здесь лучше заткнуть уши, чтобы ничего не слышать!» – смеясь, произнесла она наконец.

На торговых площадях перед мелкими производителями из Иль-де-Франс разворачивается совершенно иная картина. Этим утром в большом ангаре стоит почти мертвая тишина: ни сеньоров, ни баронов, вместо них несколько дюжин торговцев овощами, которые продают свою продукцию напрямую, без посредников. Зима уже на исходе. Мужчина с обветренным от постоянного пребывания на воздухе лицом, устремив взгляд прозрачных прекрасных голубых глаз в пустоту, ждет. Перед ним стоят несколько ящиков с картошкой, лежат кресс-салат, клубневой сельдерей, свекла, немного моркови. В ожидании созревания многолетних видов салата он пытается свести концы с концами. «Моему брату и мне хозяйство досталось от отца. Но брат вынужден был отказаться от нашей фермы из-за проблем со здоровьем. Я люблю свою работу. Но я спрашиваю себя: не расплачусь ли я за это и своей шкурой тоже?» Когда ему задают вопросы о его овощах, о клубнях сельдерея или розовой свекле, его плечи расправляются, глаза оживают. Его охватывает извечное удовлетворение от хорошо выполненной работы. Недалеко отсюда, словно в насмешку над временами года, кипит жизнь в павильонах (их целых девять!) фруктов и овощей, где дожидаются своей очереди последние экзотические продукты, свезенные сюда со всей земли.

Когда я собралась уходить, передо мной возникло видение, поразившее меня до глубины души: стройный силуэт женщины в меховом манто и сапогах для верховой езды, стоящей на ящиках. Кандидатка в мисс Рунжи? А чему удивляться? Что ж, этого следовало ожидать. Здесь, на рынке, можно увидеть кого угодно. Даже роскошную цыпочку!



Аржантейская спаржа



Полдень. Грузовичок с рефрижератором, в котором я нахожусь, почти стоит на месте, попав в пробку на выезде из Парижа в направлении Сержи-Понтуаз, но, несмотря на это, я пребываю в прекрасном расположении духа. Стоит восхитительная погода, в воздухе летает пыльца, поют птицы, и Александр Друар, работающий на рынке Terroirs d'Avenir, предложил мне отправиться вместе с ним за спаржей на ферму к одному мелкому производителю в Нёвилль-сюр-Уаз. Но не за той, которая продается на каждом углу, а за настоящей аржантейской

спаржей, особо ценимой знатоками и возделываемой на протяжении поколений семейством Берюрье. Александр объяснил мне, что Берюрье все еще продолжают самостоятельно готовить семена для посева, передавая своим наследникам опыт и знания, благодаря которым их спаржа приобретает поистине необыкновенный вкус. Их спаржа не имеет ничего общего с гибридными разновидностями, попадающими на прилавки. Когда мы приехали, хозяев не было дома, но они приготовили около дюжины ящиков для Александра, и он воспользовался представившейся возможностью и показал мне их владения. Это небольшое хозяйство, расположенное вдоль главной дороги департамента. Вид упругих, торчащих из земли кончиков спаржи растрогал меня до слез. «Два года тому назад Берюрье чуть было не забросили свой бизнес. Собачья работа, и к тому же почти не приносящая дохода. К счастью, благодаря нам они изменили свое мнение!»

Александру двадцать пять лет, но он все еще похож на студента. Ему повезло: с младых ногтей он варится в этом котле. Его отец, занимающийся историей пищевой отрасли, а также три старших брата, которые любят и умеют готовить, сформировали его вкус и интересы. Закончив торговый институт, он год тому назад решил посетить вместе с товарищем по институту, Самуэлем Наоном, мелких фермеров, в полной изоляции, без чьей-либо помощи и поддержки пытающихся выжить и часто обреченных на разорение. Александр предложил им продавать фрукты и овощи ресторатором, предъявляющим высокие требования к качеству продуктов (это теперь приводит в полный восторг представителей богемной буржуазии, пребывающих в постоянных поисках своей аутентичности и готовых часами слушать метрдотеля, рассказывающего о дедушке цыпленка, лежащего перед ними на тарелке, или о трудном детстве баклажана, поданного на гарнир).

Снобизм несвойствен Александру и Самуэлю. Их философия сводится к следующему: то, что хорошо выращено, всегда вкусно и полезно. Аржантейская спаржа является – наряду с понтуазской капустой, парижскими шампиньонами, горошком из Кламара, персиками из Монтрёйя, фасолью из Баньоле, ягненком из Иль-де-Франс, птицей из Удана, голубями из Меске, пиренейскими молочными козлятами, форелью, которую разводят баски в городке Банка, и мерлузой,[14] которую ловят на удочку в Сен-Жан-де-Люз, единственном месте, где она еще сохранилась, – частью национального достояния Франции в области питания и кулинарии.

Когда мы возвращались обратно, мобильник Александра

трезвонил, не переставая. На другом конце провода шеф-повара делали ему заказы. Йаник Аллено, трижды получавший престижные награды шеф-повар из ресторана Meurice, был первым, кто поверил в ребят и включил поставляемые ими продукты в меню, придав своим блюдам парижский колорит. Сегодня рынок Terroirs d'Avenir работает с сотней парижских рестораторов и буквально спас жизнь многим мелким производителям сельхозпродукции.

Сейчас мечта Александра и Самуэля – открыть небольшой магазин, доступный всем слоям населения. А в ожидании его открытия вы можете найти поставляемые ими продукты на рынке Сен-Катр или перед некоторыми ресторанами во время эфемерных распродаж, организуемых сайтом www.mylittleparis.com. Связаться с ними можно по телефону 06-62-27-99-40 или по Интернету info@terroirs-avenir.fr.



Парижский мед



Укутанный как полярник, Реми Ванбреемеш не находит себе места от беспокойства. Четыре градуса тепла на рассвете, и это в начале мая! «Как правило, мы начинаем собирать мед в двадцатых числах мая. Пчелы питаются нектаром, вырабатываемым цветами, а им для этого необходимо достаточное количество тепла – должно быть не менее двадцати градусов. Если холода продержатся еще немного, весеннего меда в этом году не будет!»

Чтобы спасти «поголовье» пчел, ульи которых расположены в Гатине, этот сорокачетырехлетний пчеловод решил перевести одну из пчелиных семей в свой парижский сад, небольшой живописный уголок, пропитанный запахами сирени и глицинии, раскинувшийся перед его современной резиденцией на берегу водоема в Менильмонтан, в XX округе Парижа. Затея пришлась пчелам по вкусу, и теперь у Реми двадцать два улья в Париже: в Венсенском лесу, в одном из скверов, на крыше анимационного центра в XIX округе и на крыше офиса крупной фирмы, занимающейся проблемами коммуникации и долгосрочным развитием. Он надеется, что к 2011 году у него будет не менее ста ульев в Париже. К нему уже начинают обращаться жители столицы. Реми обладает привлекательной внешностью. Это интересный человек, преисполненный страсти к тому, чем он занимается, а взгляд его, которым он словно обволакивает своих

пчел, внимателен. «Чтобы успешно заниматься этим ремеслом, о пчелах нужно думать все время», – говорит Реми. Он сын производителя сельхозпродукции из города Эсн (север Франции, пролив Па-де-Кале), а любовь к пчелам привила ему его тетка, когда Реми было всего десять лет. Позднее мед, которым так охотно делились с ним пчелы, дал ему возможность зарабатывать на жизнь и стать независимым. Реми продает парижский мед, собранный с цветков липы, каштана, акации и садово-парковых растений столицы, на рынке Fête в XIX округе. И как правило, мед весеннего сбора раскупают очень быстро: парижанам льстит тот факт, что этот замечательный продукт пчелы вырабатывают прямо у них под окнами.

Зайдите на сайт в Интернете www.miel-paris.com, чтобы узнать, когда Реми будет на рынке, или для того, чтобы заказать ему парижский, а также и другие, не менее восхитительные, сорта меда. И обойдется вам это намного дешевле, чем билет в Опера Гарнье![15]

Заманчивые предложения «от Рунжи»

Где можно поесть в Рунжи?

Рынок окаймляют около двадцати ресторанов и кафе. Здесь вы можете заказать простенький завтрак, обычно подаваемый грузчикам, или устроить веселую пирушку с друзьями.

La marée

2, place[16] des Pêcheurs, MIN de Rungis, тел.: + 33–1–46-86-97-34 Работает круглосуточно с 8 часов утра понедельника до 6 часов утра субботы.

В этом заведении вам предложат на выбор множество блюд, начиная от морского языка мёньер[17] и заканчивая целым подносом с устрицами и ракообразными. Здесь вы можете посидеть с друзьями, не ограничивая себя во времени, когда большинство парижских пивных уже закрыты. Обязательно попросите у них пропуск, чтобы не платить сбор за въезд на территорию рынка.

Le Saint-Hubert

99, Rue[18] de l’Aubrac – MIN de Rungis – + 33–1–46-86-62-14 Это единственное бистро, расположенное внутри павильона. В данном случае павильона, где идет торговля птицей. Остальные закусочные, кафе, бары и рыбные рестораны находятся на периферии рынка (чтобы у рабочих не было искушения забегать в

них чаще, чем следует, используя любую свободную минутку между погрузкой/разгрузкой). Советуем попробовать телячью голову или антрекот. Провести здесь вы можете всю ночь, поскольку бистро закрывается, как правило, в десять часов утра. Здесь вы сполна можете насладиться атмосферой времен «Чрева Парижа».

Посетим Рунжи

Вход на международный рынок Рунжи свободный. Но, к сожалению, сделать здесь покупки вам не удастся, если только вы не являетесь оптовым покупателем. Вы можете приехать сюда в одиночестве – пешком или на машине (в этом случае вам придется заплатить сбор за проезд в размере в 8 евро) – и прогуляться по павильонам, погрузившись в царящую здесь суматоху.

Вы можете также принять участие в экскурсии, которая начинается в пять часов утра. В программу включен завтрак, проходящий обычно в непринужденной и дружеской атмосфере. В общем, всю интересующую вас информацию вы можете получить по телефону 08-92-700-119 или по Интернету, e-mail: info@visite-rungis.com

Адреса для био/или локаворов в Париже

Если вы хотите поучаствовать в сборе урожая на ферме:

Cueillette à la ferme
www.chapeaudepaille.fr
На этом сайте вы найдете координаты приблизительно двенадцати ферм, расположенных в Иль-де-Франс, где вы можете самостоятельно собирать фрукты и овощи.

www.balade-di-gout.fr
Сайт для организации отдыха, экскурсий и прогулок по фермам.

Биомагазины

Les nouveaux Robinson
49, Rue Raspail, 93100 Montreuil-sous-Bois
M°[19] Robespierre – + 33–1–49-88-70-44
www.nouveauxrobinson.fr

Сеть супермаркетов биопродуктов, раскинувшаяся в парижском регионе. Четыре магазина сети находятся в Монтрёйе, Нёйи-сюр-Сен, Булонь-Бийанкуре и в Иври-сюр-Сен. На их «корзину Робинзона» из шестидесяти четырех продуктов (рис, макаронные изделия, растительное масло, сыр тофу, варенье, чай, предметы туалета и т. д.) предлагается скидка, благодаря чему к здоровому питанию могут приобщиться практически все слои населения.

Naturalia

22, Rue Convention, XV[20] – M° Convention

Под этой вывеской в Париже расположено более сорока магазинов. Специализируются они на продаже биопродуктов по доступным ценам.

Bio c'Bon

18-24, Rue Lecourbe, XV округ – + 33–1–45-58-28-75

www.bio-c-bon.com

Самый большой парижский биосупермаркет.

Biocoop

Семнадцать магазинов этой сети находятся в парижском регионе. Биопродукты по разумным ценам.

Заказы онлайн

www.lehautdupanier.fr

Название сайта выбрано не случайно (означает оно «Корзина с продуктами наивысшего качества»). Здесь свои товары представляют самые знаменитые производители сельхозпродукции. Мясо от Гюго Денуайе, овощи от Жоэль Тьебо, хлеб от Жан-Люка Пужорана, сыр поставляет Филипп Алеосс. Корзина с набором овощей стоит от 38 до 58 евро (что совсем не дешево!). Заказ нужно оформить до среды. Доставка на дом осуществляется по пятницам.

www.madeleinemarket.com

Тел.: + 33–1–55-35-82-00

Сайт, разработанный Аленом Пассаром специально для продажи овощей, выращенных на его ферме с помощью последних достижений науки. Цены, к сожалению, не многим по карману! Корзина с овощами по вашему выбору стоит около 79 евро.

www.lespaniersduvaldeloire.fr

Став авторизованным посетителем этого сайта (подписка оформляется ежегодно), вы каждую неделю будете получать корзину биофруктов и биоовощей от фермеров из Валь-де-Луар. Поставка осуществляется на сборный пункт в Париже. Корзина весом от четырех до пяти килограммов стоит 13,50 евро.



Ассоциация по оказанию помощи индивидуальным крестьянским хозяйствам (AMAP)

Первая ассоциация в Иль-де-Франс была создана в 2003 году в Пантене. В Париже насчитывается около двадцати групп ее участников. Чтобы питаться местными биопродуктами, вы должны стать непосредственным участником этого процесса, заранее выкупив у биопроизводителя его продукцию и взяв на себя обязательства оказывать ему всяческую помощь и поддержку. Корзина с набором фруктов и овощей стоит от 10 до 20 евро, оплата производится за месяц или год вперед.



Цыпочка от шеф-повара
Рецепт от Аделины Граттар, ресторан Yam T'cha, Париж

Цесарка, фаршированная лимонной травой, чесноком и луком-шалотом

На четыре персоны

1 тушка цесарки (например, производства птицефабрики Miéral)

2 стебля лимонной травы или лемонграсса западно-индийского[21]

2 луковицы

2 зубчика чеснока

1 столовая ложка вьетнамского рыбного соуса нуок-нам (или тайского нам-пла)

Соль мелкого помола
Свежемолотый перец
2 щепотки сахара

Мелко порубите лимонную траву, луковицы и чеснок, добавьте рыбный соус, соль, перец и сахар. Все перемешайте. Пальцами, стараясь ее не порвать, отделите кожу цесарки (не снимая с тушки). Начните с горла, далее приподнимите кожу на грудке птицы, заканчивая ее ножками. Введите руками под кожу приготовленную смесь, хорошо распределите и жарьте цесарку в духовке, разогретой до 160 °С, в течение приблизительно 45 минут. Выключите духовку и оставьте в ней цесарку еще на полчаса. Порежьте и подавайте с белым рисом. При желании можно подогреть.

Нью-Йорк

Помидоры не растут в консервной банке

Семь часов утра. Я стою перед магазином Gristedes,[22] на углу 3-й авеню и 33-й улицы. Gristedes – это само воплощение бездушного американского супермаркета. Грузовики выбрасывают доставляемые в магазин товары: коробки с моцареллой в тюбиках, концентрированный замороженный лимонный сок, соусы в порошке…

Стоит вам переступить порог супермаркета, как воодушевление сразу же покидает вас. Направо от входа небольшой прилавок, где продают кофе – мутноватую и омерзительную на вкус жидкость, – предлагая к нему донатсы (американские пончики), покрытые ярко-розовой, голубой и зеленоватой глазурью. Палитра цветов наводит на мысль о химических красителях. Фрукты и овощи имеют бледный и невзрачный вид в свете неоновых ламп, освещающих магазин, и совсем не радуют глаз.

В отделе молочных продуктов целая секция отведена под маргарин, разновидностей которого в стране выпускается великое множество. Упаковки на все лады расхваливают его целебные свойства. «Любимая марка Америки» – так написано на одной из них. В то время как на другой объясняется способ употребления: «Не более двух порций в день», что похоже на врачебное наставление (или предупреждение?).

Нельзя не упомянуть о легендарном «I can't believe it's not butter». Не удивляйтесь, именно так выглядит название маргарина. Буквально эти слова можно перевести следующим образом: «Я не могу поверить, что это не масло». Фраза эта вызывает у меня ассоциации с названиями фильмов Мишеля Одиара.[23] Если бы производитель (Unilever, который выпускает также и стиральный порошок) был бы до конца честным, на упаковке следовало бы написать следующее: «Я не верю, что эта отвратительная тестообразная масса, целиком состоящая из гидрогенизированных жиров, полисорбата-60 и искусственных красителей, находится в свободной продаже». Скажи, ты до сих пор не можешь поверить, что это не масло? Может быть, у тебя не все в порядке с головой? Ведь по вкусу этот, с позволения сказать, продукт напоминает отработанное машинное масло. Это продается в бутылках с дозатором или в виде спрея? А может быть, в детстве доктор-отоларинголог, по всей видимости садист,

заодно с удалением миндалин снял скальп с языка, лишив тебя вкусовых рецепторов? И скажи, когда ты в последний раз ел настоящее сливочное масло, сделанное из настоящего молока, которое дают настоящие коровы, питающиеся исключительно настоящей зеленой травой? Никогда?! Теперь мне все ясно…

В Нью-Йорке столкновение нос к носу с биопомидором, созревшим на ветке, не может произойти по воле случая. Большая часть продуктов, продаваемых в супермаркетах, производится в индустриальных агрокомплексах с использованием интенсивных технологий выращивания. Фрукты и овощи поставляют издалека, из Калифорнии и Флориды, двух крупных американских штатов, основных производителей фруктов и овощей, а также из Мексики, Центральной и Южной Америки. Из Чили зимой везут черешню, а помидоры и огурцы дозревают в грузовиках за время транспортировки.

До середины XIX столетия Нью-Йорк был сельскохозяйственным городом. Пастбища Бруклина славились своей травой. В Гудзоне кишмя кишели осетры, а в нью-йоркской бухте в изобилии водились рыба и ракообразные. Устрицы продавались на улицах у торговцев вразнос, а в ресторанах и барах города их подавали не только сырыми, но и отварными или жаренными в панировке.

И каждый мог себе их позволить: бедный и богатый, женщины и дети. А если, любопытства ради, посмотреть ресторанные меню начала века, то поразишься их разнообразию. Там будут и улитки, и голуби, и печень, и почки… Так почему же произошел столь резкий поворот от разнообразия к скудному по количеству входящих в него продуктов рациону, основанному на семге, цыплятах, моркови и брокколи?

Исторически США прошли через три разрушительные для их гастрономической культуры фазы. Прежде всего, 16 января 1920 года страна погрузилась в мрачную эпоху «сухого закона», когда полностью были запрещены производство, торговля и потребление алкоголя. Закончилось время, когда можно было выпить пинту пива, закусив жареным фаршированным голубем (начинка в данном случае распределялась под кожей). Сухой закон не уменьшил потребление алкоголя, поскольку увеличилось количество speakeasies (подпольных баров), но через тринадцать лет практически покончил с ресторанами страны и с их кулинарными традициями. Затем в ходе Второй мировой войны значительно сократилось производство сельхозпродукции. А после войны произошла настоящая революция, незаметная для страны, но пагубно отразившаяся на культуре питания. Началась индустриализация сельского хозяйства. Распределительные сети

подверглись модернизации, и производство сельхозпродукции начало развиваться невиданными темпами. Как по мановению волшебной палочки продукты, произведенные в промышленных масштабах и с учетом новейших технологий, наводнили супермаркеты. Во имя прогресса страна принялась потреблять пищу, насыщенную жирами и сахаром. Гастрономические традиции потерпели поражение в этой неравной борьбе.

Пищевая промышленность вкупе с производством сельхозпродуктов совершили культурный геноцид, последствия которого американцы начали ощущать сегодня. В наши дни формируются различные движения, ставящие во главу угла здоровое питание. Как это часто бывает, движения иногда принимают самые радикальные формы. И часть американцев впадает в другую крайность: они самостоятельно пекут хлеб, варят пиво, разводят пчел, готовят маринады и соленья, выращивают фрукты и овощи и конечно же потребляют продукты только местного производства.

Радикалы вырабатывают собственные правила, в соответствии с которыми живут. Локаворы, например, придерживаются Marco Polo exemption, правила, разработанного Биллом Маккиббеном, писателем и знаменитым локавором, согласно которому разрешается потреблять продукты, которые Марко Поло привез из своих путешествий: пряности, соль, сахар, оливковое масло. Но некоторые расширили его границы, позволив себе включить в этот список еще и кофе. Короче говоря, каждый изощряется как может.



Множество жизнеспособных проектов, основанных на местных традициях земледелия, увидели свет. В индустриальном квартале Бруклина, в Ред Хук, на заброшенной бейсбольной площадке организовали ферму, поля которой удобряют навозом слонов и зебр из зоопарка в Бронксе. Точно такую же устроили в Бронксе. На территории Бруклинского университета начали разводить рыбу в промышленных масштабах. В ходе реализации проекта green roofs («зеленые крыши») плоские крыши зданий преобразуются в сады. Особенно динамично в этом направлении

развивается Бронкс: крыша Дворца правосудия превращена в огород. На ферме музея в Квинсе (один из самых больших округов Нью-Йорка) разводят свиней, причем питаются они зерновыми отходами от производства пива Brooklyn Brewery.

Ионетт Флемминг – вице-президент Hattie Carthan Community Garden, муниципального парка, расположенного в квартале Бед Стай в Бруклине, который является одним из самых неблагополучных районов Нью-Йорка: постоянные случаи насилия, рекордное количество людей, страдающих ожирением и имеющих сердечно-сосудистые проблемы. Ионетт возглавила «крестовый поход» за изменение образа жизни и переход на здоровое питание своих соседей. Она выращивает фрукты и овощи, организует курсы по диетологии. Однажды во второй половине дня, когда на улице была прекрасная погода – стояло знаменитое нью-йоркское бабье лето, – мы посетили собрание, проводимое Ионетт для жителей своего квартала. Она рассказывала немного о кардиологии, немного о диетологии и немного о способах приготовления пищи. Объясняла соседям (присутствовало не менее двенадцати человек), что включение в рацион большого количества мяса вредно для здоровья.

После того как Ионетт поделилась со слушателями рецептом овощного рагу со специями, она повернулась к окну и с ужасом увидела, как отдыхающие на берегу люди достали барбекю, свиные ребрышки и соус BBQ (подается к жаренному на гриле мясу) промышленного изготовления. Без сомнения, они решили устроить небольшой пикник с огромным количеством протеинов на закуску.

Как правило, биопродукты местного производства стоят дороже тех, что вырастили в промышленных агрокомплексах с применением интенсивных технологий. И поэтому потребление экологически чистой пищи местного производства – это роскошь, доступная немногим. В Нью-Йорке теперь принято в подтверждение своего высокого статуса выставлять напоказ салат из собственного огорода или грибы (еще одна модная новинка: покупают вертикальный пакет с субстратом, засеянным спорами сморчков, на котором впоследствии и развиваются грибы) либо сообщать гостям, откуда «родом» говядина, лежащая перед ними на тарелках. Это один из способов подчеркнуть свою элитарность и принадлежность к определенному кругу.

Как отметил Симон Купер на страницах Financial Times: «Потребление экологически чистой и здоровой пищи сегодня равноценно приобретению “БМВ”».

Рыбный день



Индустриальная зона, на территории которой вполне могли бы расположиться завод по производству металлоизделий, фабрика по выпуску шин и склад для хранения порошкового молока. Снуют грузовики, автобусы останавливаются в самых неподобающих местах, а сидящие в них люди пребывают в напряженном ожидании. У меня такое ощущение, будто я попала в другое пространственно-временное измерение. Легендарный бар Legendary Mr. Wedge, который девицы легкого поведения избрали местом своей трудовой деятельности, гордо оповещает, что он закрывается в четыре часа утра. И мне теперь непонятно, как воспринимать эти самые четыре часа: как раннее утро или как позднюю ночь?

Час тридцать минут. Треска уже прибыла, постоянная клиентура тоже. Fulton Fish Market, рыбный рынок, готовится к следующему раунду. Оптовики и покупатели скоро вступят в старую как мир борьбу в полном соответствии с законами рынка и капитализма. Предложение диктует цены, если только цены не диктуют спрос. Впрочем, в этот ранний час, когда начинают разворачиваться основные события, я плохо соображаю. Рыба уже на месте и ждет, мертвая, но словно живая, под ледяным покровом, с блестящей чешуей, горящим взглядом. Если я сюда приехала на такси, то рыба может воспользоваться самыми экзотическими видами транспорта. Один из продавцов шутит: «Моя рыба путешествует на JetBlue (название американской

авиакомпании)». Моря и океаны всего мира поставляют сюда свою продукцию, хранящуюся в ящиках на складах полуострова Хантс-Пойнт на юге Бронкса. Здесь можно найти все или почти все: итальянскую дораду, греческих осьминогов, южноамериканского тунца, крабов из Нью-Джерси, креветок с острова Мэн, устриц с западного побережья, морского гребешка, пикшу…

Fulton Fish Market – это сто пятнадцать тысяч тонн проданной рыбы в год и 1 миллиард долларов годового оборота. Майкл Блумберг[24] его охарактеризовал как самый большой рыбный рынок страны и второй в мире после токийского. Роберт из Бруклина в бейсболке и с хитрыми искорками в глазах разделывает тунца на куски филе. «Этот прибыл из Вьетнама», – говорит он, улыбаясь. Роберт работает на рынке более тридцати лет. Ветеран Вьетнама, он не знал, чем заняться, когда вернулся домой в 1970-м. Ни специальности, ни работы. Но ему, сицилийцу по происхождению, на роду было написано заниматься рыбой. «Это самый большой и самый старый рыбный рынок страны. Но когда мы работали на Фултон-стрит, на юге Манхэттена, мне там нравилось больше. Хотя условия были такие, что никому не пожелаешь. Тяжеловато было. Рынок находился под открытым небом, и вкалывать приходилось каждый день, какая бы ни стояла погода. Летом, как только вставало солнце, нужно было перевозить тонны льда, чтобы сохранить рыбу свежей. Это был ад, но там было лучше».

Рынок погрузился в ностальгию. Его легендарная история неразрывно связана с Нью-Йорком того периода, когда в городе говорили с трансальпийским акцентом, а монополия на торговлю мерланом, ставридой и угрями была в руках мафии. Руди Джулиани, в то время занимавший пост прокурора города, начал судебный процесс против рынка, организованного по принципу кооператива, обвинив его руководителей в рэкете. Но если процесс и закончился обвинительными приговорами, трудно поверить в то, что сейчас все коренным образом изменилось.

Фрэнк, держа на плече огромный крюк, показывает мне всю подноготную рынка, объясняет обстоятельства и детали прохождения сделок. Своим крюком он цепляет покупателей (в символическом смысле, разумеется), а торгуется грубо и резко. Он прерывает свой рассказ. «Извините меня, – говорит он мне вежливо, хотя на клиента не стесняется повышать голос, и орет на покупателя с азиатской внешностью, пришедшего за товаром для сети китайских и японских ресторанов: – Что тебе еще нужно? Никаких возражений! Я тебе сказал, 3,25 доллара, за 3 доллара не отдам!»

С удрученным видом он поворачивается ко мне: «Покупатели – малосимпатичные люди, с ними часто приходится вступать в конфликты. Здесь мы видим капитализм в его самом неприглядном виде. Раньше каждый занимался только своим делом, а теперь приходится самому во все вникать и удовлетворять любую просьбу». И я, находясь здесь, начинаю понимать, насколько это тяжелый труд.

У каждого из шестисот пятидесяти рабочих рынка вид уголовников, физиономии персонажей из фильма Жоржа Лотнера, жестко высмеивающего нравы французского преступного мира. А может, все они являются прототипами фильмов Скорсезе с их бруклинскими «разборками»?

Биг Майк подзывает меня, показывая великолепные туши тунцов с упругой и розовой плотью. Тунец – это король в мире рыб. «Попробуй, ты ведь никогда не ела сырого тунца такой свежести. – И самурайским ножом он отрезает мне кусок размером с кулак: – Чувствуешь запах моря? Он ведь совсем не пахнет рыбой… Абсолютная свежесть».

Я проглотила кусок сырой рыбы, и ее вкус показался мне великолепным. Я заслужила похвалу. Ричард, его сосед по стенду, сказал: «Она только что съела сырую креветку». Еще одно очко в мою пользу! Скоро они будут меня почитать, как святую. Но должна сказать, что у меня не хватило духа убить это маленькое животное, которое все еще шевелило лапками, перед тем как попало ко мне в рот. Это Ричард приговорил ее к быстрой, а потому и наименее мучительной смерти, оторвав голову. Биг Майк обращается к своему помощнику Лиму, выходцу из Лаоса, филигранно разделывающему туши тунцов: «Вырежи ей кусок получше, чтобы у нее завтра было чем накормить семью. Это подарок от меня». – «О нет, Биг Майк, спасибо, большое спасибо, я не могу его взять, ты понимаешь, это неэтично, это идет вразрез с моими принципами…»

Говорить об этике в половине третьего утра с оптовиком, торгующим рыбой, вооруженным крюком, итальянцем по происхождению, живущим в Бруклине, такое же бесполезное дело, как и выдавать Тайгера Вудса[25] за идеолога полового воздержания. «Ерунда все это, оставь свои церемонии, выпей лучше стаканчик Jack Daniels (виски)», – машет он рукой. Наполовину пустая бутылка размером XXL переходит из рук в руки. Все, как один, работающие на рынке, вооружившись крюками и ножами, напоминающими скорее сабли, чем кухонные ножи, залпом вливают в себя стакан за стаканом. Вскоре их взгляд стекленеет, напоминая глаза несвежей рыбы. По моему мнению, законом должна быть запрещена разделка рыбы в

состоянии опьянения. Три часа утра. Виски течет рекой. Глядя на все это со стороны, я думаю, что атмосфера пиршества не совсем здесь уместна. А если вдуматься, то в голову приходят самые безрадостные мысли. Но в этот день никто не отрезал себе палец и не нанес увечий, хотя у меня были все основания опасаться худшего.

Приехать в Fulton Fish Market на такси не проблема. Когда я объяснила шоферу, что еду на рынок, чтобы взять интервью, он пошутил, спросив меня: «Будешь рыб интервьюировать?»

Но найти такси в окрестностях рынка невозможно. Как сказал Биг Майк: «Fuggetabboutit»,[26] добавив: «Don't worry aboutit».[27] Глен, один из подчиненных Бига Майка, единственный трезвый во всей этой развеселой компании, вызвался отвезти меня на Манхэттен. Это был приказ Бига Майка, отданный не только Глену, но и мне. Сопротивление бесполезно. Вопросы этики и морали здесь даже не возникают. А что касается кодекса чести, то на рынке к нему особое отношение. Сказано – сделано. На прощание расцеловались, условившись вскоре встретиться.

И когда Глен в шесть часов утра привез меня домой, безупречно свежий тунец продолжал издавать упоительный запах моря, и добавить ко всему вышесказанному мне было уже нечего.

Вертикальная ферма, утопия или реальность



Кукуруза на восьмом этаже, помидоры на девятом, салаты – на шестнадцатом. Все это sustainable – выражение, которое нужно понимать как «все экологически чистое, без какого бы то ни было содержания углекислоты, все растет, благоухает, зеленеет». Диксон Депоммье вынашивает эту идею вот уже на протяжении двенадцати лет. Выглядит сюрреалистично? При взгляде на его макеты можно подумать, что они являются декорациями к следующему фильму Джорджа Лукаса.[28] Однако мы находимся в Колумбийском университете, а не в студиях кинокомпании Lucas*film*. Один из них – архитектурный шедевр, представляющий собой вертикальную башню, в декоре которой превалируют стекло и зелень растений. Другой макет предлагает офисные помещения, вдоль стен которых выращиваются огородные культуры. Третья модель – это небоскреб, где чередуются ряды этажей с квартирами с рядами пустых этажей, сквозь стекла которых просматривается зелень.

Диксон Депоммье не является ни архитектором, ни урбанистом. Он профессор Колумбийского университета и работает на кафедре паразитологии. Будучи биологом по образованию, он никогда не думал, что в его карьере произойдет такой крутой поворот; подобное у кого угодно могло бы вызвать снисходительную улыбку, даже у самого Леонардо да Винчи.

В качестве введения к нашему разговору я задаю ему первый вопрос: «О'кей, все это здорово, да и выглядит замечательно, интригующе и провокационно, но согласитесь, что вертикальная ферма – это утопия».

Диксону далеко за шестьдесят, у него седые волосы (скорее соль с перцем, чем перец с солью) и шаловливая улыбка соблазнителя. Слегка нахмурив кустистые, изогнутые домиком брови на по-детски открытом и добродушном лице, он говорит: «Вовсе нет, это реальность, а не научная фантастика. В любом случае, мы вынуждены изменить отношение к сельскому хозяйству, и за вертикальными фермами будущее».

Немного помолчав, он добавляет: «Пять лет тому назад Нью-Йорк импортировал 99 % всех потребляемых городом продуктов питания, что же до остального, то никого не интересовало происхождение этих самых продуктов. Сейчас же на наших глазах зарождается новое движение, смысл которого заключается в том, чтобы питаться продуктами местного производства. И это оздоровит экономику. Нельзя продолжать жить в условиях, когда 2 % агрофирм производят 50 % всех американских продуктов». На самом деле локаворов становится все больше, они повсюду. Спрос на продукты местного производства растет не по дням, а по часам. Разумеется, крестьянские рынки в Юнинон-сквер, Парк

Слоуп или в Инвуде дают возможность местным производителям продавать свою продукцию. Но Диксон Депоммье решил пересмотреть определение термина «местный». По его мнению, битва развертывается между сельскохозяйственной индустрией с одной стороны и семейными фермами – с другой.

С невозмутимым видом мудреца, который знает обо всем на свете, он задает вопросы, желая расшевелись своих собеседников и заставить их думать своей головой: «Какие культуры в основном выращивают в США? Кукурузу и сою. Почему? Первый год выращивают кукурузу, на второй – сою. Вы много едите сои? Нет. Однако она служит для обогащения почвы азотом. А кукурузу вы едите? Тоже немного. Из нее производят сироп с большим содержанием фруктозы. За сто пятьдесят лет современное сельское хозяйство, применяя пестициды и химические удобрения, загрязнило реки и почти полностью уничтожило живущую в них рыбу. Сегодня 80 % морских продуктов завозится в страну, а запасы рыбы в океанах и морях катастрофически уменьшаются…»

Глубоко вздохнув, он заговорил о фильме Антониони «Красная пустыня»:[29] «Его необходимо посмотреть, это самый тяжелый, самый гнетущий фильм за всю историю кинематографии, не оставляющий в душе никакой надежды. И это его главный посыл. Те, кто его не видел, могут его воспринимать как кинематографический символ гангренозных язв, сопровождающих индустриальную революцию».

Из окон офиса Диксона открывается панорамный вид на Гудзон. Медленное кружение танкеров и барж по реке рождает чувство умиротворения и успокаивает душу, обстановка располагает к неспешным размышлениям. Отсюда мегаполис кажется не таким огромным и устрашающим, как, например, в самом центре Таймс-сквер… Однако слова Диксона навевают апокалипсические мысли о планетарных катастрофах, демографическом взрыве, всевозможных катаклизмах, голоде, всемирном потеплении, эпидемиях, неизлечимых болезнях. «Последнюю тысячу лет можно смело сравнить с одним-единственным волоском, так ничтожно это время по сравнению с историей нашей Вселенной, – говорит он. – Итак, за эту тысячу лет, человечество почти полностью использовало все известные имеющиеся на земле ресурсы».

К счастью, апокалипсические настроения скоро сменились. Теперь в словах Диксона звучала уверенность в том, что ситуация может измениться к лучшему, необходимо лишь ответить на вопрос, который до сей поры казался риторическим. «А не утопия ли это? – спрашивает Диксон и тут же отвечает: – Нет, во всяком

случае, у нас нет ни возможностей, ни времени на то, чтобы считать все это утопией». Первая вертикальная ферма будет сооружена в Нью-Йорке? Мы примерили на себя роль экспертов по обустройству территории, высказав предположения по поводу возможностей организации нового урбанистического шопинга.

На Рузвельт-Айленде? В Хантс-Пойнт в Бронксе? Диксон погрузился в молчание, а потом сказал: «Да, может быть, и в Нью-Йорке, хотя здесь много сложностей: мэр, городской совет… Одним словом, политика. Когда я встретился с Беном Томассисом, Food policy coordinator мэрии Нью-Йорка, ответственным за развитие и проведение в жизнь политики в области организации питания населения города, он посмотрел на меня, вытаращив глаза от удивления: “Вертикальная ферма? Но зачем? Недвижимость такого уровня, как предлагаемые вами резиденции, приносит такой доход, что гораздо выгоднее продавать апартаменты, чем выращивать фрукты и овощи”».

Диксон возмутился, когда я ему задала вопрос о рентабельности вертикальных ферм и о хрупкости экономической модели (или ее отсутствии): «Этот аргумент не пройдет! Заверяю вас, что, когда разрабатывали PDA,[30] не существовало никакой экономической модели, а сегодня ежегодно продаются миллионы iPhone и BlackBerry (телефон с функцией мгновенного корпоративного общения). Поверьте мне, экономическая модель сама себя проявит».

В проектах, которые разработал Диксон, сочетается выращивание сельскохозяйственных культур с разведением рыбы и птицы. Они способствуют развитию экосистемы с нулевым содержанием углекислоты, предполагая рециркуляцию и орошение уже использованными водами. Короче говоря, гениально! И можно не сомневаться, что вскоре жители Нью-Йорка будут спускаться в метро для того, чтобы собирать собственный урожай помидоров и картофеля.



Рестораны для локаворов

Все эти рестораны объединяет один общий девиз: использовать исключительно продукты, выращенные с помощью биотехнологий на ближайших фермах. Хотя буквально воплотить его в жизнь не всегда возможно. Более того, уже в самих этих словах кроется обман, поскольку оливковое масло, перец саравак[31] или кайенский перец никак не могут производиться и выращиваться в окрестностях Нью-Йорка. Но как бы там ни было, продукты в этих ресторанах всегда свежие, созревшие на полях и огородах, а следовательно, более сочные, вкусные и полезные, чем фрукты и овощи, преодолевшие много десятков, а то и сотен километров перед тем, как попасть в наш город. А кроме того, некоторым нравится ощущать себя непосредственным участником в деле сохранения окружающей среды и, накладывая еду в свои тарелки, спасать мир.

ABC Kitchen

ABC Carpet & Home – 35 E. 18th St. между Broadway & S. Park Ave. – (212) 475-5829

Последний ресторан в галактике Жан-Жоржа[32] и его компаньона Фила Суареза. Открыт в магазине по декору интерьеров ABC Carpet.

В меню включены местные биопродукты. Разумеется, здесь подают шоколад, кофе и бананы, но в разумных количествах, отдавая предпочтение экологически чистым фруктам и овощам.

Blue Hill

75 Washington Pl. поблизости от 6th Ave. – (212) 539-1776

Считается, что хозяева этого ресторана одними из первых стали использовать для приготовления блюд продукты местного производства. Десять лет тому назад во вселенной салата «Айсберг» молодые побеги обычного салата выглядели как инопланетные пришельцы.

Blue Hill at Stone Barns

630 Bedford Rd., Pocantico Hills, NY 10591, Raff enburg Rd. – (914) 366-9606

Идея «с фермы на стол» получает в этом ресторане наиболее полное свое воплощение. Stone Barns – это ферма, поставляющая продукты в один из ресторанов сети Blue Hill, расположенный на Манхэттене.

При желании можно взглянуть на поросят, которых выращивают на ферме. Насладитесь мысленно видом свиного рагу, которое вас будет ждать, когда вы в следующий раз придете в ресторан.

Applewood

501 11th St., поблизости от 7th Ave., Brooklyn – (718) 788-1810

Ресторан содержит чета адептов движения слоуфуд (Slow Food).[33] Меню здесь регулярно обновляется в зависимости от поставленных продуктов.

Telepan

72 W. 69th St., Frnt 2, возле Columbus Ave. – (212) 580-4300

Билл Телепан холит и лелеет своих клиентов, предлагая им молодые побеги шпината из Нью-Джерси и омаров с острова эн. Атмосфера в заведении скорее буржуазная, чем богемная. Но не следует забывать, что ресторан расположен в Верхнем Вест-Сайде.

Sfoglia

1402 Lexington Ave., угол 92nd St. – (212) 831-1402

Это филиал главного ресторана, расположенного на острове Нантакет. Заведение небольшое, всего на двадцать столиков.

Cookshop

156 10th Ave., угол 20th St. – (212) 924-4440

Большой зал ресторана как нельзя лучше подходит для веселой пирушки с друзьями, такими же гурманами, как и вы. В баре можно посидеть с подружками, одержимыми идеей попробовать редкие сорта помидоров или моркови.

Craft

43 E. 19th St., между Broadway и South Park Ave. – (212) 780-0880

Наш любимый ресторан в Нью-Йорке. Продукты, прежде чем попасть на стол, проходят самый тщательный отбор. И это неудивительно, ведь всем руководит Том Колликио. И несмотря на то что он открывает свои рестораны как по мановению волшебной палочки и проводит большую часть времени в телестудиях, качеству приготовленных блюд придается первостепенное значение. До смешного высокие цены, но вы никогда не будете разочарованы (во всяком случае, с нами такого никогда не происходило, даже если цены в счетах взлетали выше облаков).



Местные фермы и производители

За последние десять лет значительно возросли темпы развития сельского хозяйства, основанного на биотехнологиях. Обеспечение стабильности развития входит в число приоритетов большого числа местных производителей, которые занимаются благороднейшим делом – не только производят нужную всем и каждому продукцию, но и бережно относятся к экологии и обеспечивают социальную устойчивость общества. Не может не радовать тот факт, что, как нам кажется, фермы доказали свою жизнеспособность и совсем не выглядят утопией наподобие французской фермы Ларзак, где задержавшиеся в своем развитии шестидесятивосьмилетние старики занимаются разведением коз.

Хотя следует отметить, что эта экономическая модель менее конкурентоспособна, чем массовое производство. Продукты (в частности, мясо) стоят на 10–50 % дороже, чем продукты из агрокомплексов.

Flying Pig Farm

246 Sutherland Rd., Shushan, NY 12873 – (518) 854-3844

На этой ферме в Апстейт, Нью-Йорк, разводят великолепных поросят. Сами они, конечно, не летают, но, когда ешь приготовленные из их мяса блюда, у тебя за спиной словно вырастают крылья.

На ферме разводят еще и птицу, которая на протяжении всех летних месяцев находится в свободном выгуле.

Red Jacket Orchard

957 Routes 5 & 20, Geneva, NY 14456 – (315) 781-2749

Местный производитель яблок, которые можно встретить на многих крестьянских рынках Нью-Йорка.

Champlain Valley Creamery

11 Main St. Vergennes, VT 05491-1123 – (802) 877– 2950

Молочная ферма в Вермонте, на которой производят фермерский сыр и сыр с высоким содержанием жира (не менее 75 %) такого необыкновенного вкуса, что ваши щеки запылают от счастья, когда вы его попробуете.

Ronnybrook

310 Prospect Hill Rd., Pine Plains, NY 12567 – (518) 398-6455

Большая молочная ферма, расположенная в Апстейт, Нью-Йорк. По качеству их молоку нет равных. Весь процесс производства, включая и сеть продаж, очень хорошо организован. Не пропустите их магазинчик на Chelsea Market на Манхэттене. У них также очень хорошее мороженое.

Red Hook Winery

Van Brunt St. & Beard St., Brooklyn – (718) 855-8707

Виноградник находится на Лонг-Айленде. Производство вина и розлив по бутылкам осуществляется в Бруклине. Этот маленький производитель стал любимцем средств массовой информации. Белый совиньон относится к разряду сенсаций. Красные вина не все равноценны, но год от года их качество улучшается.

Grazin' Angus Acres

125 Bartel Rd., Ghent, NY 12075 – (518) 392-3620

На страницах этой книги мы не станем вступать в дискуссию по поводу выращивания и откорма быков на убой. Пэт ЛаФрида, оптовик, торгующий мясом, на которого пал выбор нью-йоркских рестораторов, божится, что нет ничего лучше кукурузы. Но другие считают, что мясо быков, питающихся травой на пастбищах, гораздо вкуснее. Если вы принадлежите к категории последних, то вы попали по адресу.

Manhattan Special

342 Manhattan Ave., угол Skillman Ave., Brooklyn

Manhattan Special производят газированные напитки, напоминающие те, что выпускали в 50-х годах прошлого века. Прощай сироп из генно-модифицированной кукурузы! Они готовят содовые напитки, используя тростниковый сахар и естественные ароматизаторы.

Megan Paska

beekeeper@brooklynhoney.com

До недавнего времени разведение пчел в Нью-Йорке преследовалось законом, потому что пчелы приравнивались к

таким опасным существам, как кобры или, например, тарантулы. Однако после проведения успешной лоббистской кампании была принята новая редакция соответствующего закона, и пчеловоды наконец-то вздохнули свободно.

Вы можете приобрести местный мед производства Megan Paska или любого другого пчеловода на крестьянских рынках города.

Queens County Farm Museum

73-50 Little Neck Pkwy., 74th Ave., Queens – (718) 347-3276

Это ферма-музей, на которой разводят свиней, коз, выращивают кукурузу и виноград…

По рабочим дням проводятся экскурсии для школьников, поэтому здесь зачастую многолюдно. По выходным дням обстановка гораздо спокойнее.

Consider Bardwell Farm

1333 Route 153, W. Pawlet, VT 05775 – (802) 645-9928

Ангела Миллер – известный литературный агент. Но несколько лет тому назад она занялась фермерством и теперь производит поистине великолепный козий сыр.

Eckerton Hill Farm

130 Farview Rd., Hamburg, PA – (610) 562-2591

Эти фермеры специализируются на выращивании томатов и сладкого перца традиционных сортов, которые украшали столы еще наших дедушек и бабушек. Ферма поставляет овощи в большую часть гастрономических ресторанов города.

Berkshires Blue Cheese

2 ˚Crissey Rd., Great Barrington, MA 01230 – (413) 842-5128

Айра Грэбл любит свое ремесло – она занимается фермерским хозяйством и производит великолепный голубой сыр из непастеризованного молока от коров, пасущихся на пастбищах Нью-Джерси. Считается, что в молоке именно этих коров содержится необходимое количество кальция, жиров и различных энзимов, необходимых для производства сыра высшего качества. Думаю, вам небезынтересно будет узнать, что у коров Нью-Джерси IQ (коэффициент интеллектуальной деятельности) гораздо выше, чем в целом по стране среди крупного рогатого скота. Во всяком случае, так утверждает Айра.

Satur Farm

3705 Alvah’s Lane, Cutchogue, NY 11935 – (631) 734-4219

Недалеко от Хэмптонса в местечке Кучогу, что на Лонг-Айленде, выращивают овощи и салаты высочайшего качества. Чего только стоит салат мизуна (японская капуста) – такого вкусного вы больше нигде не попробуете!

Red Hook Community Farm

3-49 Halleck St., на углу Otsego St., Brooklyn – (718) 855-5531

Когда-то эти земли были отданы на откуп промышленникам, но со временем многое изменилось, и теперь здесь выращивают свежие овощи.

10th Ave. Live Poultry

3801 10th Ave. между 203rd St. и 204th St. – (646) 796-1335

Слабонервным сюда вход воспрещен! Только подумайте, вы сами должны выбрать для себя птицу из десятков очаровательных курочек. И уже через двадцать минут ее, ощипанную, упакованную в пластиковый пакет и даже еще теплую, вручат вам прямо в руки. Хотите питаться исключительно продуктами местного производства? Пожалуйста!



Цыпочка от шеф-повара
По рецепту Поля Лиебрандта, шеф-повара ресторана Corton, Нью-Йорк

Баллотин[34] из цесарок под соусом «Альбуфера»

На четыре персоны

Вам потребуется:
2 цесарки
4 столовые ложки Activa RM (трансглютаминаза)[35]
100 г соли

Для соуса «Альбуфера»:
4 ножки цесарки, крупно порезанные
100 г масла с фуа-гра (сливочное масло тщательно растирается с фуа-гра в соотношении 1: 1)

4 столовые ложки слабосоленого сливочного масла
20 мл жирной сметаны
1 л бульона, сваренного из костей цесарок
2 столовые ложки белого портвейна «Порто» 2 столовые ложки мадеры
1 столовая ложка коньяка

20 мл уксуса «Minus 8» или любого другого качественного винного уксуса
20 мл трюфельного масла (растительное масло, чаще всего оливковое, настоянное на черных трюфелях)

Острым ножом отрежьте крылышки и ножки цесарок. Порубите ножки на крупные куски, они вам потребуются для приготовления соуса. Сварите из костей птиц бульон.

Для приготовления соуса «Альбуфера» обжарьте в небольшой кастрюле порубленные ножки на среднем огне в течение 10 минут, добавьте бульон. Поставьте в духовку, нагретую до 120 ºС, и тушите около часа. После выньте из духовки и уварите бульон с ножками на сильном огне на одну треть. Процедите бульон через сито, добавьте сметану и уварите еще на четверть. Добавьте портвейн, коньяк, мадеру и сливочное масло с фуа-гра. При помощи миксера превратите соус в однородную смесь. Приправьте по вкусу солью, добавьте растительное масло, еще раз процедите и взбейте все миксером. Поставьте в теплое место.

Разрежьте каждую тушку цесарки вдоль спины, снимите кожу, стараясь ее не порвать. Отделите белое мясо, осторожно выньте все кости (пойдут на приготовление бульона). Положите кожу и белое мясо в соленую воду (5 г соли на 500 мл воды) на 20 минут.

Обсушите кожу и белое мясо, посыпьте белое мясо трансглютаминазой (1 кофейная ложка), сверните каждый филейный кусок в рулет.

Посыпьте кожу цесарки трансглютаминазой (1 кофейная ложка). Выложите кожу на пищевую пленку, оберните ее вокруг каждого куска филе, заверните рулеты в пленку. Острым ножом в нескольких местах проткните пленку, чтобы вышел воздух. Заверните рулеты еще в один слой пленки и завяжите концы. Приготовьте водяную баню. Когда температура в ней достигнет 62 ºС, положите в воду рулеты на 30 минут, затем снимите с огня и остудите в течение 5 минут. Снимите пленку с рулетов и обжарьте их, подрумянив со всех сторон, в течение 4 минут. Порежьте каждый рулет на четыре части и сервируйте, положив на тарелки по два куска и полив их соусом.

2. Бег по пересеченной местности



Париж

Пробежка по Парижу

«Мои друзья подтвердят: я способна отправиться на другой конец Парижа за хорошим багетом, а потом пересечь его в обратном направлении, чтобы купить лучший сен-фелисьен (сыр), кусочек которого по возвращении домой с гордостью водружу на свежий хлеб». Аньес тридцать семь лет, и ей досконально известны все места в городе, где парижские гурманы всегда найдут чем поживиться. Когда у этой гиперактивной женщины выдается немного свободного от работы времени, она проводит его либо на кухне, либо за едой и, не умолкая ни на секунду, говорит все о той же еде. Впрочем, она способна без проблем совмещать эти три занятия. Любовь к хорошей кухне у нее в крови. «Моя мать – еврейка родом из Туниса, а родственники по линии отца – из Турени и Лимузена. Поэтому, уж поверьте, еде в нашей семье придают огромное значение». Аньес любит вспоминать, что выучилась читать по туристическому справочнику Gault Millau,[36] когда отправлялась на каникулы в провинцию («Я читала родителям отзывы о ресторанах, критические статьи…»). С молоком матери она впитала любовь к кулинарии, система же ее ценностей сложилась еще в глубоком детстве и с годами практически не претерпела изменений. Она знает Париж вдоль и поперек, иногда ездит на машине, чаще на метро или ходит пешком. Она всегда идет на поводу у своих желаний, стремясь непременно побывать в новых местах, о которых она слышала или читала в специализированных журналах и блогах в Интернете.

К адресам магазинов, рынков и ресторанов у Аньес такое же трепетное отношение, как у Марселя Паньоля[37] – к говору обитателей юга Франции. Иллюстрация к обычному воскресному утру: светит весеннее солнце (наконец-то оно появилось!), мы стоим на рынке Жуанвиль в XIX округе, на берегу канала Урк. «Ты увидишь, здесь самая дешевая рыба и зелень во всем Париже», – сообщила Аньес мне по телефону. Половина одиннадцатого утра, а здесь уже яблоку негде упасть, и перед рынком, пусть и меньшим по размерам, чем рынок Барбес, но столь же популярным, выстроилась огромная пробка. Маленькие китаянки, дебелые магрибские и африканские матроны, старики, всю жизнь прожившие в этом районе и избежавшие выселения в силу того, что процессы джентрификации[38] обошли их стороной,

заполняют плоские плетеные корзины недорогими фруктами и овощами: в них нет ни свеклы с корнеплодами конической формы, ни экологически чистых сицилийских апельсинов, зато есть горы свежей зелени по цене 30 сантимов за пучок и марокканского красного жгучего перца. «Здесь я покупаю только рыбу, зелень и перец», – предупредила меня Аньес. Она была одета в джинсы, кроссовки и полосатую футболку, солнечные очки не давали растрепаться золотисто-каштановым волосам. Мы стоим в очереди к Пуантье, торговцу рыбой, у которого она обычно отоваривается. Аньес пропускает вперед двух или трех человек, чтобы ее обслужил именно Патрис, ее любимый продавец, грубый человек с необыкновенным шармом. Невероятно мясистый морской гребешок (и это в конце сезона и всего лишь за 15 евро три килограмма), морской язык, выловленный в Онфлёре по цене 19,90 евро за килограмм… Несомненно, здесь сочетание цены и качества превосходит все ожидания. Патрис, у которого на покрасневших от работы пальцах поблескивает огромная печатка, шутит с покупателями, объясняя им, как разделывать семгу со спины. «Вы только посмотрите на это! Мечта, наслаждение!» – восклицает он, подхватывая по-царски роскошную дораду.



Через несколько минут мы уже сидим на террасе кафе на берегу водоема Виллетт, напротив бывших парижских складов, перестроенных под студенческие общежития и мастерские ремесленников. Аньес живет недалеко отсюда, на берегу канала, и заходит сюда по-соседски. «Мой жених не может взять в толк: как же можно отправиться на другой конец Парижа, чтобы купить сливочное масло “Бордье” с водорослями или помидоры “бычье сердце”? Я же поступаю так регулярно».

Снобка? Вы не угадали. Да, порой Аньес нравится постоять в очередях перед прилавками Жоэль Тибо, пурпурная морковь

которой и почти черные крымские помидоры для мира овощей примерно то же самое, что костюм Шанель для мира французской моды. Да, она питает слабость к сырам Мари Катромм, королевы сыроварения, она без сожаления расстается с деньгами, покупая слоеные яблочные пирожки у Контичини, упакованные как драгоценности. Но неймдроппинг[39] при посещении, например, парижских бистро и ресторанов ей совсем не свойствен. Она гурман в самом полном смысле этого слова. Она настолько любит вкусно поесть, что, перефразируя слова Генриха IV, может спросить себя: а не скрываются ли за всем этим какие-то страшные пороки? «Безвкусная еда может довести меня до депрессии. Но я не собираюсь тратить состояние на продукты, которые не стоят того». Как любая здравомыслящая парижанка, Аньес посещает магазины сети *Monoprix*. Но даже в этом случае ее не устроит первый попавшийся магазин, даже здесь она умудряется все просчитать. Ей не нравится ассортимент товаров в магазине на улице Терн. Магазины на улице Богренелль (в XV округе) и на авеню Секретан (XIX округ) слишком многолюдны. Она ходит в них по четвергам, когда завозят сыр моцарелла сорта *Bufala Monoprix Gourmet*, и только в том случае, если у нее нет времени сделать крюк и зайти в итальянский кооператив Цистернино. Некоторые упрекают Аньес в излишней щепетильности, когда дело доходит до выбора продуктов, но она уже такая, какая есть, и ничего тут не поделаешь.

Но, разумеется, далеко не все парижане с таким самозабвением относятся к процессу приготовления пищи, как Аньес. Вообще для такого образа жизни много значат бюджет, количество свободного времени и, естественно, любовь к хорошей кухне. А это значит, что парижане, как и все остальные люди в мире, посещают супермаркеты, где толкают перед собой железные тележки по освещенным неоновым светом коридорам.

Но именно парижанкам первым пришла в голову мысль открыть в 1948 году продуктовый магазин самообслуживания, филиал сети Гуле-Тюрпен, на улице Андре-Мессаже в XVIII округе, куда приходили, чтобы купить какую-нибудь мелочь: пачку сахара, соль, молоко… А первый супермаркет появился в окрестностях Парижа в 50-х годах прошлого века. «После вступления в силу закона о модернизации экономики от 2008 года лимит на получение предварительного разрешения на открытие магазина вырос с 300 квадратных метров до 1000 квадратных метров», – с сожалением отмечает Лин Коэн-Солаль, заместитель мэра Парижа, на которую возложены, помимо всего прочего, обязанности регулирования торговли. Парижу не удалось избежать участи Ялты в том, что касается крупных

распределительных сетей: Casino и Carrefour и их многочисленные филиалы поделили между собой территорию внутри Парижа, в то время как Leclerc и Auchan были вынесены за пределы города. В довершение всего следует сказать лишь, что системы скидок так же разнообразны и многочисленны в XVI округе, как и в менее фешенебельных районах XIX округа.

Пристрастия Аньес очень хорошо демонстрируют многовариантность торговли продуктами в Париже (хотя она и бойкотирует биомагазины, считая, что снобизм здесь превалирует над коммерцией, однако в этом «грехе» в Париже принято обвинять любого и каждого). «Парижане очень избалованы, – говорит Лин Коэн-Солаль. – Все магазины, причем хорошие, торгующие качественными продуктами, в пределах шаговой доступности». А сколько в городе рынков! В общей сложности восемьдесят три, семь из которых были открыты в период, когда пост мэра города занимал Деланоэ (некоторые, подстроившись под образ жизни парижан, открываются только к полудню). Сюда приходят за продуктами как домохозяйки, так и молодые матери, находящиеся в послеродовом отпуске. С собой они берут младенцев, висящих у них на животах в слингах из биологически чистого хлопка. Здесь можно встретить безработных, пенсионеров, не утративших вкус к жизни, старичков и старушек, покупающих всего лишь одну морковку или стебель порея с тем, чтобы завтра прийти сюда еще раз, служащих высшего звена, которых мы называем гастросексуалами, потому что приготовление пищи по выходным является для них одним из способов расслабиться, клошаров,[40] роющихся в выставленных на улицах ящиках с испорченными фруктами и овощами, перед тем как их заберут службы по уборке мусора… «Мы бы хотели, чтобы в каждом квартале был свой рынок, – объясняет заместитель мэра. – Это место, где течет своя эфемерная, таинственная жизнь. Жизнь, в которую могут включиться люди преклонного возраста. Моя мать, которой восемьдесят пять лет, ежедневно рассказывает мне о том, что она утром видела на рынке. С рынками у парижан существует своего рода интимная связь».

У парижан всегда есть выбор, даже в том случае, если им предстоит приобрести продукты в магазинах сети Пикар.[41] Ах эти замороженные измельченные луковички или кубики помидоров по-итальянски! Работающие женщины, не имеющие ни минуты свободного времени, оказались не единственными, кто не смог устоять перед искушением и сдался на милость сладкоголосым сиренам, предлагающим замороженные полуфабрикаты. Даже Франсуаза Бернар, автор многочисленных

кулинарных книг, женщина, на которую молятся все француженки, однажды купила замороженную рыбу, поддавшись на уговоры своей продавщицы. Делая вид, будто виновата и чувствует себя сконфуженной, она сама рассказала нам эту историю во время одного из совместных обедов (одна из привилегий, которой мы, будучи авторами совершенно определенной серии книг, наконец-то удостоились) в Cul de poule («Куриная гузка»), ресторане, наиболее полно соответствующем, судя по его названию, представительницам нашего птичьего двора. Любая уважающая себя француженка просто обязана хранить верность своему поставщику продуктов. Эти узы крепче, чем узы брака. Брижитт, арлезианке, переехавшей в Париж около двадцати лет тому назад, повезло: она живет напротив крытого рынка Сен-Кантэн, в двух шагах от Восточного вокзала (Gare de l'Est). «Здесь все меня знают, я "взрослела" на глазах у этих людей, – говорит Брижитт. – Продавцы видели меня беременной, потом с маленькими детьми. Я обожаю, когда они меня узнают и окликают по имени. Это провинциальная черта, но так я себя чувствую увереннее». В основе ее отношений с продавцами, которые оказывают ей мелкие знаки внимания, лежат определенные ритуалы. «Может быть, добавить петрушки или положить лимон?» – обращается к ней продавец рыбы, тем самым давая понять: «Я положу побольше, но за ту же цену». А если бы вы хоть раз увидели, как продавец птицы потрошит для нее утку или ее «рыбник» разделывает окуня, вы бы сразу же поняли, что людей этих связывают по-настоящему дружеские отношения. На рынке обмениваются рецептами, спорят до хрипоты по поводу того, класть ли грибы в рагу из телятины и закладывать ли мясо при тушении в холодную воду, чтобы бульон был наваристее, или в горячую, чтобы мясо было нежнее. И исход подобных баталий иногда бывает не менее кровавым, чем хороший антрекот.

Цыпочки из Шато-Руж



Субботнее утро. Станция метро «Шато-Руж». На тротуаре бульвара Барбес, перед фастфудом сети KFC, несколько евангелистов, встав с закрытыми глазами в круг и взявшись за руки, медленно раскачиваются из стороны в сторону и невнятно бормочут молитвы и песнопения. «Наверное, пришли квартал благословить!» – шутит продавец журналов. У выходящих из метро прохожих, которые тащат за собой видавшие виды сумки на колесиках, усталый вид и равнодушный взгляд, и им нет никакого дела до евангелистов. Они пришли сюда за покупками, и у них нет времени озираться по сторонам. Утром по субботам североафриканцы приезжают сюда с другого конца города, чтобы купить продукты на неделю. «Этот участок: улицы Дежан, Пуассонье, Пуле и Дудовиль – маленький кусочек Африки, – объясняет мне Софи – кулинарный критик, журналистка и телеведущая, находящаяся в постоянном поиске новых вкусовых ощущений и приобщившаяся в Бенине к африканской кухне. – Поставки в магазины осуществляются раз в неделю. Продукты завозят из Ганы, Конго, Того, Гвинеи и Камеруна». В начале улицы Дежан, где расположены магазины мясников и торговцев рыбой, продавцы, не имеющие разрешения на занятие торговлей (в основном роскошные темнокожие цыпочки в джинсах, которые как влитые сидят на их аппетитных бедрах), раскладывают свой товар – имитацию таких известных брендов, как Gucci, Chanel, –

на крышках зеленых мусорных контейнеров. Они в любую минуту готовы скрыться при малейшей опасности. «Рыба здесь зачастую бывает очень хорошего качества, да и стоит дешево, – продолжает Софи, которая чувствует себя здесь, перед прилавками с рыбой-капитаном, нильским окунем, желтым групером, пеламидой и африканским солнечником, как рыба в воде. – Могу тебе сказать, что в Пуассонри дю Дом (Рыбный рынок) ты не найдешь ничего подобного». С этими словами она вытаскивает совершенно неизвестную мне рыбину. «Морской лещ или сарпа из семейства дорадовых, 3,80 евро за кило! Очень дешево». Витрины мясных магазинов забиты бычьими хвостами, гольем, потрохами. Нет ни цесарок, ни кур, выращенных в условиях свободного выгула в кварталах на окраинах, но зато есть целые батареи их жирных и напичканных модифицирующими добавками аналогов. В отделах замороженных продуктов вас могут поджидать сюрпризы, и мне сказали по секрету, что иногда на рынке в Сен-Дени можно встретить замороженных африканских цесарок (откуда цыпочка родом). В ящиках зеленщиков разложено множество сортов лука, жгучего перца, связки кормовых бананов разной степени зрелости, маниока, ямс. Я также обнаружила великолепные листья баклажана, патат, акмеллу огородную и спилантес масличный, о котором я не имела никакого представления и даже и не подозревала, что его можно употреблять в пищу. «Только рацион, включающий в себя все эти продукты питания, я могу назвать действительно разнообразным. Жаль, что парижане, не имеющие никаких связей с Африкой, не осмеливаются сюда заглянуть!» – сокрушается тем временем Софи.

При выходе с рынка мы наткнулись на пыльную эзотерическую лавку под вывеской Mabel 62, где, наряду с сексуальными «игрушками» и всевозможными смазками, продаются эссенции, пудра с магическими свойствами и лосьоны, с помощью которых можно приобщиться к культу вуду. Но я всегда верила лишь во всемогущество цыпочек и, как выяснилось, оказалась права, потому что в одном из многочисленных магазинов, торгующих африканскими тканями, я наткнулась на великолепный голландский материал, расписанный цесарками. Осталось только найти портного, который мне сошьет из него бубу.[42] Впрочем, думаю, здесь это не проблема.

Рестораны африканской кухни

Le Rendez-Vous du Voyage
80, Rue Riquet, XVIII. M° Marx Dormoy – + 33–1–58-20-01-18
Если вас охватит непреодолимое желание отведать цесарок,

отправляйтесь в этот непритязательный ресторан, который содержат Одетта, обладающая сильным характером цыпочка, и ее компаньон, уроженец Берега Слоновой Кости. В любое время года здесь можно заказать жаренных на гриле цесарок или кеджену[43] все из тех же цесарок – фирменное блюдо их повара Мадо – по цене 15 евро. Когда Одетта привозит сенную труху из Оверни, ее родной провинции, рекомендуем заказать цесарок в сене.[44] Поверьте, после того как вы попробуете это блюдо, из ваших глаз прольются слезы счастья. А посему выражаем нашу благодарность Лоретте за то, что она нам открыла эту замечательную «харчевню».

Mama Africa
48, Avenue Jean-Jaures, XIX
M° Jaures – + 33–1–42-38-67-67
Хорошая западноафриканская кухня, musique live[45] в качестве поощрения.

Nioumré
7, Rue Poissonniers, XVIII
M° Château Rouge – + 33–1–42-51-24-94
Судя по меню, это сенегальский ресторан. Здесь можно плотно поесть, после того как, например, вы потратили полдня на покупки.



Продуктовый рай

Бакалеи для гурманов

Несмотря на то что частные бакалейные лавки, когда-то расположенные в каждом квартале, постепенно исчезают, а «араба на углу» уже давно поглотили такие крупные торговые сети, как *Monop* и *U Express*, или супермаркеты, работающие до полуночи и по утрам в воскресенье, хорошо забытые бакалейные лавки,

вызывающие ностальгию, постепенно возвращаются. Все товары превосходного качества, но, к сожалению, для людей с ограниченным бюджетом они недоступны.

Spring Epicerie[46] **-Cave**
52, Rue de l'Arbre-Sec, I
M° Les Halles – + 33–1–58-62-44-30
Молодой Дэниэл Роуз[47] в довершающем картину голубом халате играючи воссоздает атмосферу старинных бакалейных лавок.

L'épicerie du père Claude
4, Rue du Général-de-Castelnau, XV
M° Dupleix – + 33–1–47-34-04-04
Расположена по соседству с семейным бистро. Все продукты высшего качества.

Epicerie Lion
7, Rue des Abbesses XVIII
M° Abbesses – + 33–1–46-06-64-71
В этой бакалейной лавке витает дух старины. Ее же владельцы – настоящие ценители прекрасного и любители природы. Конфеты, пряности (от Оливье Роелинже[48]), макаронные изделия, варенье, кофе, травяные чаи… Чего здесь только нет!

Beau et Bon – L'épicerie folle
81, Rue Lecourbe, XV
M° Volontaires – + 33–1–43-06-06-53
Забудьте об экономии, если придете в эту бакалейную лавку, потому что здесь продаются уникальные продукты местного производства, которые Валери, владелица магазина, привозит из своих путешествий по Франции, которую она уже, должно быть, исколесила вдоль и поперек.

Тяжеловесы класса «люкс»

La grande Epicerie du Bon Marché
38, Rue de Sèvres, VII
M° Sevres-Babylone – + 33–1–44-39-81-00
Не столько бакалейный магазин, сколько самый настоящий и поистине замечательный музей. Это не то место, куда вы придете за хлопьями для детей, потому что здесь вы найдете бутылку шампанского, выпущенного небольшой партией, марки Veuve

Clicquot, над оформлением которой работал сам Эмилио Пуччи, [49] и сахарные лодочки,[50] ароматизированные душистой фиалкой.

Lafayette Gourmet
48, Boulevard Haussmann, IX
M° Chaussée-d'Antin – La Fayette – + 33–1–48-74-15-35
Если у вас внезапно возникнет желание полакомиться кусочком рождественского полена (в эксклюзивной продаже) от Садахару Аоки[51] или белыми трюфелями, посетите этот магазин, который может похвастаться необыкновенной красоты витриной и прекрасным винным погребом.

Сыры на любой вкус

Fromagerie[52] **Marie Quatrehomme**
62, Rue de Sèvres, VII
M° Vaneau – + 33–1–47-34-33-45
Побалуйте себя на Новый год вашереном с трюфелями, а во все прочие времена – фонтенбло или фурм-д'Амбер, созревшими на холмах Лайона.

Fromagerie Beillevaire
www.pascalbeillevaire.net
В Париже находятся девять магазинов этой сети.
Не удивляйтесь, если в тот день, когда вы зайдете в магазин за сыром, его производитель предложит вам послушать мелодию, которую он сыграет на кларнете.
Паскаль Бейлевер, бывший фермер, а в наши дни известный мэтр сыроварения, любит поговорить с покупателями, раскрывая им тайны своего ремесла и рассказывая увлекательные истории о том, как у него получаются такие превосходные сыры.

Fromages et Ramage
22, Rue Ramey, XVIII
M° Château-Rouge – + 33–1–42-23-42-59
Концепция магазина – дать покупателю возможность насладиться не только сырами, но и другими маленькими радостями жизни, такими как книги, DVD-диски, газеты и журналы, которые можно здесь же и приобрести.

Laurent Dubois
47 ter, Boulevard Saint-Germain, V
M° Maubert-Mutualité – + 33–1–43-54-50-93

2, Rue de Lourmel, XV
M° Dupleix – + 33–1–45-75-10-00
Когда заводят речь о сырах, невозможно обойти молчанием этого производителя.

Fromagerie Secrétan
27, avenue Secrétan, XIX
M° Jaures – + 33–1–42-40-01-31
Принимая во внимание цены и ассортимент, можно предположить, что этот магазин вполне бы устроил нашу подругу Аньес, которая обожает немецкий сыр с пряностями и травами, а также козьи сыры от Мартины и Стефана.

Martine Dubois
80, Rue de Tocqueville, XVI
M° Malesherbes – + 33–1–42-27-11-38
Бесспорный лидер и непререкаемый авторитет в области сыроварения.

Virginie
54, Rue Damrémont, XVIII
M° Lamarck-Caulaincourt – + 33–1–46-06-76-54
Еще одно удивительное место, где сырое молоко самым волшебным образом превращается во вкуснейший сыр.

Philippe Alléosse
13, Rue Poncelet, XVII
M° Ternes – + 33–1–46-22-50-45
В этот магазин стоит зайти хотя бы потому, что здесь продаются лучшие сыры Филиппа Алеосса – сен-фелисьен и сен-марселлен (даже в Лионе, на родине этих сыров, они не столь хороши). Непременно насладитесь этими сырами сразу же, как придете домой. Только, когда станете есть, отламывайте их кофейной ложечкой.

Cooperative Latte Cisternino
46, Rue du Faubourg-Poissonnière, X
M° Poissonière
108, Rue Saint-Maur; X
M° Parmentier – + 33–1–43-38-54-54
Принимая во внимание количество народа в магазине, надо сказать, что вы вполне можете заняться совершенствованием своего итальянского языка, пока стоите в очереди. Если есть такая возможность, приходите по четвергам, когда осуществляются

поставки моцареллы ди буфала непосредственно из Кампании. Божественный вкус! Попробуйте сыр «буррата», с которым нас «познакомила» наша подруга Бибиш.

Ловля рыбы

Paris Pêche
17, Rue d'Aligre, XII
M° Reuilly-Diderot – + 33–1–43-43-12-11
В этом семейном магазине – им владеет уже четвертое поколение семьи – всегда много народа, и вам придется постоять в очереди, чтобы сделать заказ. Впрочем, это того стоит, ведь здесь огромный выбор и прекрасное сочетание цены и качества.

Poissonnerie océanique Dominique Maury
19, Rue Mouton-Duvernet, XIV
M° Mouton-Duvernet – + 33–1–45-39-47-76
Поставки в этот рыбный магазин осуществляются с учетом сезона. Рыба, добытая промышленным способом, на их прилавки не попадает, даже рыболовство в форме промысла не приветствуется.

Poissonnerie du Dôme
4, Rue Delambre, XIV
M° Vavin – + 33–1–43-35-23-95
Прекрасное качество товара, да и цены приятно удивляют.

Poissonnerie Boulogne-sur-Mer
11 bis, avenue Jean-Baptiste-Clément
92100 Boulogne Billancourt,
M° Boulogne-Jean Jaures – + 33–1–46-04-12-87
Этот магазин славится безупречным качеством продаваемой в нем рыбы и находящимся при нем замечательным небольшим ресторанчиком. Место это порекомендовала нам Аньес, решившая раскрыть нам часть своих секретов.

Свинина и колбасы

Gilles Vérot
3, Rue Notre-Dame-des Champs, VI
M° Saint-Placide – + 33–1–45-48-83-32
Серьезное заведение, прославившееся благодаря своему галантину из свиных голов и свиных ножек в панировке.

Schmid
6, Boulevard de Strasbourg, X
M° Gare-de-l'Est – + 33–1–46-07-89-74
Загляните сюда, если вам захочется тушеной кислой капусты или тушеного мяса с овощами.

Charcuterie Panzer
26, Rue des Rosiers, IV
M° Saint-Paul – + 33–1–42-72-91-06
Пастрами,[53] индейка и копченые сосиски в этом магазине выше всяких похвал. Все, разумеется, кошерное.

Визит к мясникам

Hugo Desnoyer
45, Rue Boulard, XIV
M°Mouton-Duvernet – + 33–1–45-40-76-67
Нет ни одного необистро, где бы клиентам не предлагали мясо от Гюго Денуайе. Его ягнятина из Лозера и телятина из Корреза настолько же знамениты, насколько вкусны.

Bouchérie[54] **André**
27, avenue Jean-Baptiste-Clément
92100 Boulogne-Billancourt,
M° Boulogne-Jean Jores – + 33–1–46-05-07-55
Принимая во внимание сочетание цены и качества, можно сказать, что этот магазин вполне оправдывает народное название «Мясной Гермес».

Le Couteau d'Argent – Yves-Marie Le Bourdonnec
4, Rue Maurice-Bokanowski,
92600 Asnières-sur-Seine – + 33–1–47-93-86-37
Ради их гамбургера, «лучшего в мире», действительно стоит выехать за Окружную дорогу Парижа.

Bouchérie des Provinces
20, Rue d'Aligre, XII
M° Ledru-Rollin – + 33–1–43-43-91-64
Всевозможное мясо по приемлемым ценам.

Triperie[55] **Mussard**
35, Rue de l'Annonciation, XVI
M° La Muette – + 33–1–42-88-71-31

В поросенке все годится в пищу, равно как и в теленке… О, какая здесь прекрасная печенка! Раз уж субпродукты существуют на этом свете, почему бы не приготовить из них что-нибудь вкусненькое?

Bouchérie Christophe Martin

25, avenue Secrétan, XIX

M° Jaures – + 33–1–40-40-91-86

В этом магазине обычно покупает продукты наша подруга Аньес, следовательно, смело отправляйтесь туда – ничего лучше вы все равно не найдете.

Christian le Lann

242 bis, Rue des Pyrénées, XX

M° Gambetta – + 33–1–47-97-12-79

Молочная телятина… Вкус – незабываемый… Здесь же вы найдете и каре ягненка того же качества.

Boucherie musulmane Zohra

110, Rue d'Avron, XX

M° Maraîchers – + 33–1–43-72-02-04

Покупатели издалека приезжают за халяльным мясом в магазин Монсефа и Хайета.

Мясо здесь проходит ежедневные проверки. Их колбаски «мергез», состоящие на сто процентов из телятины или говядины, настолько хороши, что отель «Риц» закупает их для членов арабских королевских семей.

Robert et René

13, Rue du Faubourg-du-Temple, X

M° République – + 33–1–42-08-22-84

Магазин приобрел известность благодаря своим низким ценам.

Кулинарное путешествие в черте города

Koskas et fi ls

6 bis, avenue Corentin-Cariou, XIX

M° Corantin-Cariou – + 33–1–42-05-80-88

Здесь вы можете приобрести путаргу, прессованную и высушенную с пряностями кефалевую икру, приготовленную прямо на месте.

Вдоль 11-й линии метро

Между станциями «Пирене» и «Репюблик» (Pyrénées, République) 11-й линии расположено множество восточных и китайских бакалейных магазинов. В районе, тянущемся от станции «Репюблик» до станции «Бельвиль» (Belleville), их сменяют торговцы из стран Магриба и Африки, передающие эстафету после станции «Бельвиль» выходцам из Азии.

Предупреждаем, что вид медуз, куриных лап, жареной свиной крови и других странностей может привести вас в замешательство. Хотя в китайских бакалеях вам предложат недорогие и свежие фрукты и овощи, различные сорта тофу, риса, лапши и т. д.

Supermarché Les Quatre Saisons
12, Rue de Belleville, XX
M° Belleville – + 33–1–46-36-88-85

Vilette Distribution
3, Boulevard de la Villette, X
M° Belleville – + 33–1–42-08-85-54

Азия XIII округа

Знатоки вам скажут, что XIII округ нельзя назвать китайским кварталом только лишь потому, что его населяют выходцы из Юго-Восточной Азии. Если вы питаете слабость к азиатской кухне, вам просто необходимо посетить нижеперечисленные магазины.

Pakkai
71, avenue d'Ivry, XIII
M° Olympiades – + 33–1–45-83-47-40

Paris Store
21 44, avenue d'Ivry, XIII
M° Porte-d'Ivry – + 33–1–45-82-20-15

Визит к японцам

Workshop Issé
11, Rue Saint-Augustin, II
M° Bourse – + 33–1–42-96-26-74

Бакалейный магазин для гурманов, где можно купить мисо (соевая паста), соевый соус, разные сорта уксуса и лучшее в мире

саке.

K-Mart
8, Rue Sainte-Anne, I
M° Pyramides – + 33–1–58-62-49-09
Небольшой корейско-японский продуктовый магазин самообслуживания с широким ассортиментом товаров.

О пряностях и многом другом

Goumanyat & Son Royaume
3, Rue Charles-François Dupuis, III
M° République – + 33–1–44-78-96-74
Прекрасный выбор специй и пряностей, множество разновидностей перца. Здесь можно купить по отдельности иранский шафран и вкуснейший леденцовый сахар, который называется «кандис», а можно при желании все это объединить и полакомиться весьма необычной карамелью с шафраном.

Izraël
30, Rue François Miron, IV
M° Hôtel-de-ville – + 33–1–42-72-66-23
Здесь повсюду витают ароматы экзотических специй. Немудрено, что покупателей, переступивших порог магазина, тут же охватывает жажда дальних странствий.

VT Cash & Carry
11–15, Rue Cail, X
M° Gare du Nord – + 33–1–40-05-07-18

VS. Co
197, Rue du Faubourg Saint-Denis, X – + 33–1–40-34-71-65
Под этим названием скрываются два бакалейных магазина, специализирующихся на торговле индийскими товарами. Здесь покупателям предлагается широкий выбор риса и пряностей. Здесь можно приобрести великолепные сочные манго.

Hératchian Frères
6, Rue Lamartine, IX
M° Cadet – + 33–1–48-78-43-19
В этой живописной бакалейной лавочке с оранжевыми стеллажами всегда шумно и многолюдно, совсем как на восточном базаре. Здесь вы найдете богатый выбор сортов чечевицы, сухофруктов, фасоли, пряностей, оливкового масла, а

также банки с конфи из лимонов по-марокканski.[56]

Eskan
62 bis, Rue des Entrepreneurs, XV
M° Charles-Michels – + 33–1–45-77-06-16

Sepide
62 ter, Rue des Entrepreneurs, XV
M° Charles-Michels – + 33–1–45-78-13-24
Два иранских бакалейных магазина, где можно купить гранатовый сок, шафран, высушенную цедру горького апельсина.

Les délices d'Orient
52, avenue Emile-Zola, XV
M° Charles-Michels – + 33–1–45-79-10-00
Хороший выбор продуктов, привозимых поставщиками непосредственно из стран Среднего Востока. Сюда приходят за покупками проживающие в Париже ливанцы.

Приложение к скалкам, которыми раскатывают тесто

G. Detou
58, Rue Tiquetonne, II
M° Les Halles – + 33–1–42-36-54-67
Если в душе вы непревзойденный кондитер, то непременно загляните в этот магазин. Здесь есть если не всё, то практически всё для самой разнообразной выпечки, на что весьма красноречиво указывает название магазина.[57] Чего здесь только нет! На полках вы найдете любые изыски, начиная от фисташкового теста и заканчивая миндальным кремом и бобами тонка.[58] Уверяю вас: после посещения этого магазина ваши пирожные вряд ли чем-то уступят пирожным, приготовленным настоящими профессионалами.

Где приобрести кухонную утварь?

E. Dehillerin
18–20, Rue Coquillière, I
M° Les Halles – + 33–1–42-36-53-13

A. Simon
48–52, Rue Montmartre, II
M° Les Halles – + 33–1–42–33–71-65

Рынки – музеи под открытым небом

Можно сказать, что рынки, где до сих пор витает дух раблезианства, столь милого сердцу парижан, являются одним из последних оплотов, стоящих на страже национальной самобытности французов и питающих самоиронию народа, отличающегося не всегда политкорректным сарказмом.

Marché Saint-Quentin
M° Gare de l'Est
Крытый рынок, работает ежедневно.

Сюда приходят за фруктами и овощами к Жюлин и ее брату Алену, за мясом – к месье Жув (а заодно и для того, чтобы поболтать с его любезной женой), за водкой из виноградных выжимок и бельгийским вишневым пивом под названием kriek cerise (или бельгийский вишневый ламбик)[59] – в бутик Terres de bièrres, за нежнейшей и вкуснейшей рыбой – в Escale. Сложно представить себе цены ниже, чем в рыбном магазине Vivier de Noirmoutier, находящемся неподалеку от входа на рынок. А ведь здесь продаются самые настоящие деликатесы. За копченым овечьим сыром и бурратой (на дегустацию либо за предварительно сделанным заказом) покупатели отправляются в сырную лавку Fromagerie au Coeur du Marché, а за пряностями – в итальянскую бакалею Bonapâti.

Marché de l'avenue du Président-Wilson
Расположен между le Palais de Tokyo и le Palais de Galliera
M° Alma-Marceau

Это один из самых красивых рынков Парижа, который, однако, сложно назвать народным. Именно здесь работают звезда овощеводства Жоэль Тибо, сумевший возродить к жизни почти утраченные сорта овощей (не менее двенадцати разновидностей моркови по цене 3 евро за 1 кг), и Джеки Лоренцо, прославившийся не только как торговец отменной свежайшей рыбой, но и как весьма остроумный человек. Из прочих местных «достопримечательностей» можно выделить свежую козлятину из парижского предместья Сен-Врен – она здесь всегда в наличии.

Marché de la Place de Fêtes
M° Place-de-Fêtes

Народный рынок, где царит ярмарочный дух. Фрукты и овощи от местных фермеров Мюриэль и Патрик Мессан стоят того, чтобы постоять за ними в очереди. Равно как и мед Реми Ванбреемеша, пчеловода, разводящего пчел, возможно, по

соседству с вами.

Marché de Joinville
M° Crimée

Это маленький Барбес[60] вдоль канала Урк, где царит соответствующая атмосфера. Месье Пуантье предлагает покупателям великолепного качества рыбу (он ведет дела напрямую с рыбаками и заготовителями, минуя Рунжи). Здесь же вы можете приобрести отличную зелень и множество сортов перца.

Marché Beauvau-Aligre
M° Ledru-Rollin

Единственное место в пределах Парижа, где на одной территории расположены блошиный рынок (marché aux puces), торговые площадки на открытом воздухе и огромный крытый павильон. Наряду с Анфан-Руж, это самый старый рынок Парижа. После переезда «Чрева Парижа» в Рунжи именно Бово-Алигр достался по наследству этот почетный титул. Должно быть, мне навсегда запомнится тот день, когда я посетила этот рынок в компании Алена Друара, одного из директоров Национального центра научных исследований, занимающегося изучением истории пищевой отрасли. Именно по его совету я стала покупать в Алигре птицу, ягнятину (ягнята эти пасутся на обдуваемых солеными морскими ветрами лугах Нормандии) от Хайека, не обработанные пестицидами манго и цитрусовые от Салаха, фрукты и овощи в магазине «Четыре сезона» Жиля Флано, экзотические фрукты у Жири, а наши обычные фрукты и овощи, которые мы едим каждый день, у Алена Мавью – глаза его, необыкновенно выразительные и притягательные, кажутся мне словно бы вырезанными из бархата, – невероятно вкусные говяжьи отбивные на ребрышках у Мишеля Брюнона и сыры в магазине Даниэля Поммье… Перечислять можно до бесконечности. Впрочем, удовольствие во время еды тоже получаешь бесконечное. На наше с вами счастье, рынок работает каждый день, кроме понедельника.

Marché Auguste-Blanqui
Boulevard Blanqui между place d’Italie и Rue Barrault
M° Corvisart

Сюда стоит зайти хотя бы ради удовольствия пропустить стаканчик-другой у подножия холма Бют-о-Кай.[61] И конечно же особенно приятно расслабиться после долгой прогулки по самому рынку… Ах да, фрукты и овощи покупайте у Дидье Пейет.

Marché de Malakoff

M° Porte-de-Vanves

Расположенный на окраине Парижа (станция метро «Порт-де-Ванв» находится возле Периферик – окружной автомобильной дороги Парижа), рынок вполне заслуживает того, чтобы его перенесли ближе к центру – хотя бы потому, что здесь торгует рыбой великолепный Жорж, чья гордая осанка больше бы пристала не простому торговцу, а какому-нибудь аристократу.

Рыба, которую он предлагает покупателям, действительно отменная. Ему уже случалось сводить свой ассортимент к минимуму, предлагая лишь барабульку, потому что это то немногое, что он закупает в Рунжи, и то, что, по его мнению, достойно его клиентов… Открыла для меня этот рынок, где все еще царит исконно французский, провинциальный дух, Ариан Элиасеф, русская по происхождению. Когда-то она была лирической певицей, но потом волею судьбы стала поваром на дому. Опровергая общепринятое мнение, она говорит: «Рынок не такой дорогой, как все думают. Здесь можно дешево купить продукты, если готовишь что-нибудь простое. Но есть и свои особенности, которые нужно знать. По вторникам качество товаров оставляет желать лучшего, потому что продавцы выбрасывают на прилавки все то, что не продали в воскресенье. И то же самое происходит в конце дня, когда рабочий день подходит к концу». Мы сидели за столом, потягивая аперитив, а перед нами лежал аппетитный кусок запеченного в тесте паштета, рядом с которым стояла бутылка красного вина. Тогда-то Ариан нам доверительно сообщила: «Рынок – это моя семья, это мой выход в большую жизнь, это то место, где я черпаю энергию и где во мне просыпается желание созидать и делиться».



Цыпочка от шеф-повара
Рецепт от Уильяма Ледёй, ресторан «Ze Kitchen Galerie», Париж

Цесарка по-фермерски с финиками, конфи из лимонов и кунжутной пастой

На шесть персон

6 филе цесарок
40 мл кокосового молока
40 г сливочного масла
25 мл лимонного сока
40 г корня галанга[62]
2 стебля лемонграсса западноиндийского
7 мл бульона из птицы
3 зубчика чеснока
2 мл оливкового масла

Приправа
100 г королевских фиников сорта «Меджул»
10 г кунжутной пасты
20 г конфи[63] из лимонов
25 г желе из перца эспелет
Имбирь

Гарнир
3 маленькие, хорошо окрашенные свеклы
6 стеблей мини-порея
2 салатные японские репы кабу (или кокабу)
Измельченный кориандр
Оливковое масло

Обжарьте в оливковом масле до золотистого цвета филе цесарок, добавьте порезанные пополам вдоль стебли лемонграсса, чеснок и измельченный корень галанга. Поставьте все в духовку на 8–10 минут (температура 120 °C). В конце положите сливочное масло и все перемешайте. Выньте филе из духовки и оставьте в теплом месте. В это время разогрейте бульон, добавьте в него сок, оставшийся после приготовления филе, кокосовое молоко и лимонный сок, варите на слабом огне 5 минут, затем перемешайте все в комбайне и процедите через тонкое сито.

Смешайте в комбайне все ингредиенты для приправы, процедите через коническую цедилку, хорошо отжав выделяющийся сок.

Порежьте свеклу ломтями, репу четвертинками и варите на пару: свеклу от 10 до 12 минут, репу – 7–8 минут, стебли порея – 2 минуты. Приправьте овощи оливковым маслом и посыпьте измельченным кориандром.

Порежьте филе и разложите по тарелкам вместе с приправой и гарниром.



Нью-Йорк

Кто ищет, тот всегда найдет

Были времена, и, кстати говоря, не так давно, когда в Нью-Йорке легче было получить удар молнии лунной летней ночью, чем найти, например, сыр эпуасс.

Сегодня даже в самом маленьком супермаркете покупателям предлагают на выбор полдюжины различных видов оливкового масла. По мере того как американцы начали осознавать необходимость постижения гастрономической культуры, владельцы продуктовых магазинов бросились на поиски товаров лучших мировых производителей. А владельцы самой старой из старейших сетей гипермаркетов Файрвей (Fairway), где продаются только самые качественные продукты, с гордостью поведали миру, что в их магазинах теперь появилась новая профессия – консультант по сырам.

Сегодня Нью-Йорк стал раем не только для гастрономов и гурманов, но и для простых смертных, любящих хорошую кухню. И, несмотря на то что до сих пор вы найдете больше всего сортов сыра в Италии, конину – в Париже, а лесные грибы – в Портленде, мы, тем не менее, присуждаем золотую пальмовую ветвь Большому яблоку[64] в том, что касается кулинарного разнообразия. Игра, которой регулярно и самозабвенно предаются местные фуддисты (или гурманы), заключается в отыскании какого-нибудь кулинарного раритета, практически не существующего в Нью-Йорке.

Кейт Макданауг, автор блога City Cook и книги под тем же названием, вспоминает, как одна из читательниц задала ей вопрос: «Где найти копченую колбасу “морто” и морской гребешок в раковине?» После недельных поисков ей удалось отыскать один продукт и найти объяснение отсутствию другого.

Здесь каждый живет в своем мире. И у всех у нас есть друзья-французы, нашедшие пристанище в Нью-Йорке, у которых часто возникает желание полакомиться плиткой лионского шоколада, выпить бутылку кока-колы или съесть штучки две карамбаров (мягкая карамель)… Чуть не забыла про джини![65] Здесь такого не найти? Не совсем так. В нескольких магазинчиках Бруклина, которые содержат наши славные «изгнанники», имеются все возможные товары, представляющие интерес для французской диаспоры города.

Преимуществом Нью-Йорка является то, что каждое

национальное сообщество здесь остается самобытным: люди едят то, что ели их предки, и готовят пищу традиционным способом. И здесь нелишним будет сказать, что сообществ этих в Нью-Йорке, пожалуй, столько же, сколько и стран, входящих в состав ООН. Не случайно французские кулинарные «достопримечательности» (конфеты «Арибо» не являются частью ее национального достояния!) органично влились в повседневную жизнь города. В любом более или менее серьезном супермаркете всегда имеются в наличии комте или рокфор, лионская розетта (свиная копченая колбаса) и дижонская горчица, приготовленная по старинному рецепту.

Нью-Йорк – это земной шар в миниатюре. И если вы полагаете, что округ Квинс – это мрачное место, подходящее скорее для кладбища или для того, чтобы в последнюю минуту вбежать в самолет, потому что он находится в двух шагах от аэропорта Ла Гуардия, посетите его еще раз. Спуститесь в метро и отправляйтесь в путь по 7-й линии, насчитывающей 21 станцию. Уверяем вас, вы совершите кругосветное путешествие. Как-то одна наша общая подруга с ужасом сообщила мне: «Ты знаешь, как называют седьмую линию? Но я тебя предупреждаю, это политически некорректно. Ее называют “Восточный экспресс”». А надо сказать, что по совершенно непонятным для меня причинам в Нью-Йорке термин «восточный» несет уничижительный оттенок и считается оскорбительным. Но как бы там ни было, 7-я линия пересекает все азиатские кварталы Квинса, да и не только азиатские. Она идет от китайского квартала во Флашинге до индийского, пакистанского, филиппинского кварталов Астории и Джексон Хайтс, захватывая, разумеется, и испанский квартал.

В Джексон Хайтс маленькие супермаркеты следуют друг за другом вдоль все той же 7-й линии.

В каждом магазине висит одно и то же объявление, по телевизору идет трансляция футбольных матчей. Они битком набиты южноамериканскими продуктами: жареным ячменем, порошком маки перуанской[66] (доказано, что этот клубнеплод обладает ярко выраженными лечебными свойствами – увеличивает либидо и улучшает качество спермы), пастой из гуаявы, пюре из различных сортов перца (около дюжины разновидностей) и травяными чаями, также весьма благотворно воздействующими на организм.

Да, Нью-Йорк таков, каков он есть! В квартале Астория в супермаркетах царит дух космополитизма. В момент образования квартала здесь проживали греки, впоследствии район диверсифицировался, и теперь здесь обитают выходцы с Балканского полуострова и из Йемена, а также индусы и японцы.

Файр Трейд (*Fair Trade*) – это мини-сеть супермаркетов, предлагающая покупателям продукты со всего мира. У входа в любой крупный торговый центр Астории вас встретит халяльная козлятина. Томатиллос[67] и листья юкки мирно соседствуют со стеблями алоэ вера. В сезон созревания ягоды кактуса-опунции строят глазки жгучему перцу. Поблизости отсюда, в *Евромаркете*, где представлена продукция 28 европейских стран, включая, кстати, и Турцию, покупателям предложат варенье из лепестков роз, польский шоколад, копченую паприку из Испании, халву, как обычную, так и миндальную. Но покупать все подряд не рекомендуем: некоторые продукты здесь еще менее свежие, чем Линдсей Лохан[68] на следующий день после вечеринки с обильными возлияниями в Лас-Вегасе… Сделать правильный выбор не так просто, и этому искусству следует учиться.



В еврейском квартале Кингс Хайвэй в Бруклине вы сможете приобрести лучший в Нью-Йорке острый перец (честно говоря, если долго живешь в этом городе, то рано или поздно ловишь себя на мысли, что все время находишься в поисках best of,[69] хотя тот же самый хороший перец легко можешь купить и в других местах). В *Эви Глэт Кошер* на Квентин-роуд вам предложат бурекас, малауах, джахнун[70] и даже замороженную мулукию (для тех, кто не обладает достаточными познаниями в области кулинарии, объясняем: это листья, которые по вкусу не похожи ни на что другое и которые являются спецификатом тунисской кухни). И разумеется, никаких футбольных матчей в *Эви Глэт Кошер*. По телевизору передают выступления любавического ребе, не столь захватывающие события, как разворачивающиеся на футбольном поле между сальвадорцами и эквадорцами в их борьбе за кубок Либертадорес. Остается добавить, что цены в магазине вас приятно удивят.

Еще лет десять тому назад в Нью-Йорке было невозможно найти дичь (например, цесарок, хотя для нас это продукт первой необходимости). Сегодня же дичь занимает почетное место во всех мясных магазинах. Даже кролик, воспринимаемый многими

в качестве такого, например, животного-компаньона, как Багз Банни,[71] получил право присутствовать на прилавках магазинов в компании с Бэмби.[72] Мелкую дичь практически не найти в розничной торговле, но если постараться – вы сможете отыскать дикую индейку на Лонг-Айленде и цесарок в Апстейт в Нью-Йорке.

Запрет на ввоз



В Соединенных Штатах всегда существовал официальный запрет на ввоз в страну некоторых продуктов, вызванный строгими гигиеническими норма ми. Хотя на самом деле запрет чаще всего объясняется протекционистскими соображениями. Наверное, немногие забыли о переговорах по GATT (General Agreement on Tariff s and Trade – Генеральное соглашение по тарифам и торговле). Ставки в этой войне, которой руководят сильные мира сего, были поистине планетарного масштаба. Все закончилось разрывом культурных связей с Францией в обмен на запрет поставок американской говядины.

Бык-янки, выращенный на гормонах, запрещен в Европе. Американская курятина подверглась той же участи, поскольку ее моют жавелевой водой. В ответ на «репрессии», американцы запретили ввоз овсянок[73] и вашрена «мон д'Ор» (грюйерский сыр) по причине возможного наличия в них возбудителей

листериоза, копченой колбасы «морто», белужьей икры, конины (внесена в список запрещенных продуктов по этическим нормам, ведь лошадь всегда считалась животным-компаньоном). Мы уж не говорим о колбасе из ослятины. Бык Кобе то приезжает в США, то отправляется обратно в Японию. Ему то выдают визу, то отказывают в ней – все зависит от сию минутных политических настроений и отношений между Америкой и Японией. Сегодня его судьба складывается более или менее удачно, поскольку экспорт американской говядины превосходит импорт японского мяса. Испанский хамон «пата негра» долгое время находился под запретом, сейчас он на легальном положении. Что же касается статуса французской цыпочки (мы имеем в виду цесарок), то он до сих пор не вполне ясен.

Революция под названием Fresh Direct



«Вы отдаете отчет в том, что говорите?! Неужели в этом городе есть люди, которые покупают продукты по Интернету?» Стив Дженкинс, экспансивный консультант по сырам в сети дорогих магазинов *Fairway*, разнообразие ассортимента в которых поражает воображение, был готов наброситься на меня с кулаками, когда я сообщила ему, что являюсь одной из горячих поклонниц Интернета и с его помощью заказываю продукты с доставкой на дом. Он чуть было не ушел, и потребовалось

срочное вмешательство пресс-атташе, чтобы спасти мое интервью.

Нужно сказать, что оглушительный успех *Fresh Direct*, предлагающего совершать покупки онлайн, не мог не вызвать раздражения владельцев городских супермаркетов. *Fresh Direct* – это эквивалент Телемаркета, Ашана, Гранд Эп – бакалейного магазина, который имеется в любом районе, – и Монопри, вместе взятых. Здесь можно купить свиные ножки, тушку каплуна, телячью отбивную на косточке на две персоны, соленую треску, осьминогов, копченые окорочка, эпуасс фермерского производства, растительное масло с трюфелями, копченую селедку, греческий йогурт, нантские бисквиты, белое вино *Maçon-Villages*, австралийскую баранину. И все это великолепие можно получить, не выходя из дому, всего лишь кликнув мышкой.

До появления *Fresh Direct* ньюйоркцы старались по мере возможностей приобретать качественные продукты, заходя в такие супермаркеты класса люкс, как *Citarella* и *Garden of Eden*, либо отправляясь на метро на другой конец города, чтобы найти нужный им товар по разумным ценам.

А потом, с появлением *Fresh Direct*, все изменилось. Сегодня целая армия грузовиков бороздит город от Бруклин Хайтс до Южного Бронкса и от Статен-Айленд до Джексон Хайтс, доставляя покупателям свежие и замороженные продукты и консервы, а также средства по уходу за домом, телом и т. д. Сегодня все районы Нью-Йорка охвачены сетью доставки *Fresh Direct*. Заказав продукты вечером, вы получаете их на следующий же день.

Решили побаловать подружек тушеным мясом с овощами – у *Fresh Direct* есть все необходимые ингредиенты. Хотите салат с омарами – срочно сообщите об этом *Fresh Direct*. Желаете треску по-провансальски[74] – кликните «Привет, FD!» *Fresh Direct* придет вам на помощь даже в том случае, если вам понадобились маленькие баночки с детским биопитанием.

Для своих клиентов *Fresh Direct* – это точно такая же организация по оказанию услуг населению, как, например, школы или почта. Для некоторых он стал чуть ли не родным домом: в супермаркетах эти люди не появляются уже на протяжении четырех лет. Другие все еще не могут решиться сделать последний шаг. Шелли, тридцатилетняя незамужняя женщина, которая сама готовит себе еду в крохотной квартирке, все еще находится во власти сомнений: «Мне нужно увидеть, пощупать продукты, которые я покупаю, например мясо или рыбу».

И если некоторым опыт тактильных ощущений пока что представляется чрезвычайно ценным, то двести пятьдесят тысяч клиентов, ежедневно оформляющих четыре тысячи заказов,

прекрасно без него обходятся и без устали стучат по своим клавиатурам, отправляя сообщения *Fresh Direct*. Сайт этой продуктовой сети в Интернете очень хорошо разработан, доступен и никогда не зависает из-за неполадок на сервере. Работает он круглосуточно, и вы всегда можете обратиться за помощью, всего лишь набрав в поисковике *Fresh Direct App*. Связаться с ними можно и по *iPhone*. У вечно спешащих ньюйоркцев никогда не бывает свободного времени, и они могут отправить заказ с помощью коммуникатора, стоя в очереди в *Starbucks* или возвращаясь домой после уик-энда в Хэмптонсе…

Стив Дженкинс вряд ли отказывает себе в удовольствии помечтать о тех благословенных временах, когда продажа фруктов и овощей онлайн будет объявлена антиконституционной. Он давно вынашивает эту идею, утверждая, что ньюйоркцы ровным счетом ничего не понимают в деле покупки продуктов. Бесконечно любящий Францию, Стив Дженкинс с умилением расхваливает на все лады французскую систему торговли продуктами, а также с гордостью рассказывает о простых фермерах и мелких производителях – мясниках, сыроделах, огородниках и т. д. Что ж, урбанизм с деревенским налетом приспосабливается к мелкорозничной торговле точно так же, как *Fresh Direct* приспосабливается к большим магистралям Нью-Йорка.



Лучшие супермаркеты, магазины, бакалеи, рестораны

Мясные магазины

Calabria Pork Store
2338 Arthur Ave., возле 186 St., Bronx – (718) 367-51-45
Этот магазин – настоящий храм свинины, приготовленной так, как ее обычно готовят на юге Италии. Здесь вы найдете огромный выбор окороков и колбас.

Schatzie's Prime Meats
555 Amsterdam Ave., угол W. 87th St. – (212) 410-15-55
Традиционная мясная лавка «Счетзи» – мясной рай, где есть все и на любой вкус: от тонкого филея до горячо любимой ньюйоркцами говяжьей грудинки, которую жарят на гриле, – блюдо называется «брискет».

Esposito's Meat Market

509 9th Ave., угол W 38th St. – (212) 279-32-98

Еще один традиционный и недорогой мясной магазин. Качество мяса всегда на высоте, и вы можете заранее заказать телячью голову или свиные ножки – здесь очень большой выбор свинины.

Florence Meat Market

5 Jones St., между Bleecker St. и W. 4th St. – (212) 242-65-31

Очень хороший магазин, созданный в лучших американских традициях. Хорошее обслуживание. Помещение небольшое, поэтому будьте готовы к тому, что, придя в магазин, можете оказаться в хвосте… Не бычьем, нет, в хвосте очереди.

International Meat Market

36–12 30th Ave., угол 37th St., Queens – (718) 626-66-56

Один из лучших мясных магазинов Нью-Йорка. Большой выбор. Разумные цены. В продаже имеется колбаса собственного изготовления.

Staubitz Market

222 Court St., между Baltic St. и Warren St., Brooklyn – (718) 624-00-14

Мясная лавка, где чтут традиции. Здесь на полу вы даже найдете опилки (когда-то в мясных лавках опилками посыпали полы для того, чтобы они впитывали кровь).

Japan Premium Beef

57 Great Jones St., возле Bowery – (212) 260-23-33

Мясная лавка, похожая на модный бутик. Хозяин лавки, Ейичи Ямамото, привез в Нью-Йорк японские технологии. Помимо всего прочего он может похвастаться тем, что его машина по разделке мяса довела до совершенства нарезку ломтиков шабу-шабу.[75]

Сырные лавки

Большинство торговцев сырами в Нью-Йорке очень серьезно относятся к своему делу. Качество их продукции всегда хорошее, и в продаже имеется большой выбор сыров, как местного производства, так и импортных. Лидирует по поставкам, разумеется, Франция, но есть также сыры из Италии, Испании, Португалии, Ирландии и Голландии. Что ж, разнообразие сыров велико, и уже давно весь мир понял, что сыры производят не только во Франции. Наш совет: попробуйте сыры местного

производства. Сыроделы небольших фермерских хозяйств (в штатах Мэн, Вермонт, Теннесси) самые настоящие волшебники и прекрасно знают свое дело.

Bedford Cheese Shop

229 Bedford Ave., на углу N. 4th St. – (718) 599-75-88

Большой выбор сыров и прекрасные, поражающие профессионализмом продавцы-консультанты.

Murray's Cheese Shop

254 Bleecker St., угол Leroy St. – (212) 243-3289

Grand Central Market – Lexington Ave., угол E. 43rd St. – (212) 922-15-40

Огромный магазин по продаже сыров. Несколько обезличенный сервис.

Saxelby Cheesemongers

120 Essex Street Market, угол Delancey St. и Essex St. – (212) 228-82-04

В магазине, принадлежащем Энн Саксельби, всегда имеется в наличии большой выбор лучших сыров местного производства.

Ideal Cheese Shop

942 1st Ave., угол 53nd St. – (212) 688-75-79

Магазин, находящийся поблизости от Саттон-плейс, предлагает покупателям широкий выбор голубых сыров и сыров из козьего молока.

Stinky Bklyn

261 Smith Street, угол DeGraw St. – (718) 522-74-25

Недавно открывшийся магазин предлагает хороший выбор изысканных сыров, хотя и обладающих резковатым вкусом. Его владельцы содержат, кроме сырной лавки, еще и винный магазин *Smith & Vine*, расположенный на другой стороне улицы.

Casa della Mozzarella

604 E. 187th St., Arthur Ave. – (718) 364-38-67

Судя по названию, можно догадаться, что здесь можно купить моцареллу. Сыр настолько свежий, что его продают еще теплым.

Рыбные магазины

Можно побиться об заклад, что купить хорошую свежую рыбу в Нью-Йорке не так-то просто. Хотя океан находится в двух шагах

от нас, качество здешней рыбы оставляет желать лучшего. Креветки почти всегда продаются без головы, раковин морского гребешка никогда не найдешь в магазинах, а несвежее филе с душком внушает отвращение к рыбе в целом.

Best of the Sea

31–01 30th Ave., угол 31st St., Queens – (718) 777-37-06

Большой классический рыбный магазин с хорошим ассортиментом.

Blue Moon Fish

Рыбаки из Маттитука (Лонг-Айленд) продают продукцию собственного производства на крестьянских рынках на Юнион-сквер и Парк-слоуп в Бруклине и в Трайбеке.

Dorian's Seafood Market

1580 York Ave., 83rd St. – (212) 535-22-56

Безупречное обслуживание. Вы можете даже попросить, чтобы вам доставили на дом купленные вами два килограмма мидий и кусок семги. Служащие, развозящие товар, перемещаются по Верхнему Ист-Сайду на велосипедах.

Wild Edibles

Несколько адресов в Нью-Йорке. www.wildedibles.com

Фирма занимается оптовой продажей рыбы, которую поставляют в основном в дорогие рестораны города. Однако обслуживают они и частных лиц, удовлетворяя любое ваше желание, если, конечно, вы сделаете заказ с помощью Интернета.

Fish Tales

191A Court St., между Bergen и Wickoff St., Brooklyn – (718) 246-13-46

Это один из тех рыбных магазинов, какие, наверное, можно встретить в каждом квартале. Хорошее качество продукции. Большой выбор блюд из рыбы, например супов: раковые, рыбные, из моллюсков с картофелем, со сливками и т. д.

The Lobster Place

Chelsea Market – 75 9th Ave., угол 15th St. – (212) 255-56-72

252 Bleecker St., между 6th Ave. и 7th Ave. – (212) 352-80-63

Одно из мест в Нью-Йорке, где всегда имеются в наличии свежие омары. Цены вполне приемлемые (во всяком случае, на омары).

Sea Breeze Fish Market

541 9th Ave. 40th St. – (212) 563-75-37

Магазин существует с 50-х годов прошлого века. Хороший ассортимент. Много сезонных продуктов, таких, например, как нежные креветки из штата Мэн.

Гастрономические изделия

На всей гастрономической продукции Нью-Йорка ясно заметен сильный итальянский налет.

Когда ньюйоркцы вспоминают о свинине, у них тут же возникают ассоциации с Салюмерией,[76] а вот гастрономические деликатесы французского или немецкого производства найти гораздо сложнее. Впрочем, большая часть супермаркетов класса люкс и дорогих бакалейных лавок предлагают широкий выбор гастрономических изделий.

Blue Apron Foods

814 Union St., угол 7th Ave., Brooklyn – (718) 230-31-80

Богатый ассортимент колбасных изделий и сыров, в основном итальянского и местного производства.

Murray's Real Salami

Grand Central Market – Lexington Ave. угол E. 43rd St. – (212) 867-72-02

Кроме сыров, являющихся специфическим товаром магазина, представлен широкий ассортимент колбасных изделий. И, как это принято в Нью-Йорке, почти все они итальянского производства.

Schaller & Weber

1654 2nd Ave., между 85th St. и 86th St. – (212) 879-30-47

В этот раз у мясных деликатесов тевтонский налет. Сюда стоит заглянуть хотя бы ради удивительно вкусного бекона… А уж какие у них колбасы – просто пальчики оближешь!

Salumeria Rosi

283 Amsterdam Ave., угол 73rd St. – (212) 877-48-01

В этом магазинчике вы можете приобрести итальянские гастрономические изделия и разные виды солонины.

Булочные и кондитерские

Хлеб – бедный родственник в богатой семье нью-йоркских

продуктов. Черствым, словно сделанным из папье-маше хлебом завалены все магазины. Хороший хлеб, мягкий, с хрустящей корочкой, – редкость в Нью-Йорке.

Almondine Bakery

85 Water St., между Dock St. и Main St., Brooklyn – (718) 797-50-26

Находясь в Дамбо в Нью-Йорке, Альмондина, по всей вероятности, все еще ощущает себя на берегах Сены. У нее замечательный хлеб, великолепные круассаны и превосходная выпечка. Только ради этого стоит заехать в Бруклин.

Le Pain Quotidien

Сеть булочных, разбросанных по всему городу.

Хлеб здесь настолько пышный и мягкий, что знатоки его сравнивают с хлебом, выпекаемым в знаменитой французской булочной-пекарне Пуалян. Брауни и куки (пирожные) пропитаны шоколадом, а деревенский багет так и просит, чтобы на него сверху положили хороший кусок паштета. Это одна из наших любимых булочных.

Amy's Bread

Сеть булочных

Покупателям предложат множество видов хлеба с различными добавками: оливками, изюмом, семенами укропа, розмарином и т. д.

Balthazar

80 Spring St., между Broadway и Crosby St. – (212) 965-17-85

Багеты здесь покрыты хрустящей корочкой, а лимонные тарталетки выглядят словно самые настоящие произведения искусства.

Выпейте на прилегающей к булочной открытой террасе чашку кофе латте с круассаном, наблюдая за тем, как просыпается Кросби-стрит.

One Girl Cookies

68 Dean St., между Brooklyn Bridge Blvd. и Smith St., Brooklyn – (212) 675-49-96

Специализируются на выпечке куки. Дети обожают эту маленькую булочную-кондитерскую в Бруклине.

Orwasher's Bakery

308 E. 78th St., между 1st и 2nd Ave. – (212) 288-65-69

Еврейская булочная-пекарня.

Здесь вы можете купить хлеб под названием «пумперникель» (черный хлеб Восточной Европы), халу (хлеб из сдобного теста, заплетаемый в косичку, подают в Шаббат) и картофельный хлеб.

The Doughnut Plant

379 Grand St., между Essex и Norfolk St. – (212) 505-37-00 Этот адрес следует запомнить всем тем, кто любит донатсы (американские пончики). Хотя пончики эти так же калорийны, как и во всех прочих кондитерских города, здесь, по крайней мере, во время их приготовления используют исключительно качественные биопродукты. Впрочем, знайте, что на стенках ваших сосудов в любом случае образуются холестериновые бляшки, если вы дни напролет станете лакомиться пончиками, пусть даже и приготовленными из экологически чистых продуктов.

Damascus Bread & Pastry

195 Atlantic Ave. между Clinton и Court St., Brooklyn – (718) 625-70-70

Большой выбор хлеба и кондитерских изделий со Среднего Востока. Хорошая пита.

Непременно попробуйте тартинки со здешним хлебом – они восхитительны и много лучше, чем в булочной *Sahadi*, расположенной поблизости.

Бакалеи и специализированные магазины

Хочется еще раз отметить, что наши рекомендации относятся к лучшим в своем сегменте магазинам. А качественные продукты в Нью-Йорке, как правило, стоят дорого.

DiPalo's Dairy

200 Grand St., угол Mott St. – (212) 226-10-33

Большой выбор сыров (множество сортов пармезана!), колбасных изделий, оливкового масла… В общем, здесь вы найдете огромный выбор высококачественных итальянских продуктов.

Borgatti's Ravioli & Egg Noodles

632 E. 187th St. между Belmont и Hughes Ave., Bronx – (718) 367-37-99

Их свежая паста достойна того, чтобы совершить путешествие в Артхур-маркет, итальянский квартал Нью-Йорка,

расположенный в Бронксе. Знатоки итальянской кухни в восторге от здешних равиоли.

Despaña Foods

408 Broome St., между Cleveland Pl. и Lafayette St. – (212) 219-50-50

Замечательный бакалейный магазин, где можно приобрести блюда испанской кухни на вынос. В продаже всегда имеется окорок «пата негра», морсилья (кровяная колбаса), анчоусы и лучший в мире испанский миндаль.

The Pickle Guys

49 Essex St., между Grand St. и Hester St. – (212) 656-97-39

Их консервы – это не только переросшие корнишоны в уксусе. Здесь консервируют практически все: грибы, морковь, острый перец, сельдь, помидоры, оливки. Что касается нас, то мы отдаем предпочтение их огурчикам с хреном.

Barney Greengrass

541 Amsterdam Ave., возле 86th St. – (212) 724-47-07

Осетрина – это не только специализация магазина, это образ и смысл жизни его владельцев. Поистине легендарное заведение. А почтенного возраста продавцы – ровесники старого магазина.

Russ & Daughters

179 E. Houston St., между Allen St. и Orchard St. – (212) 475-48-80

Здесь мы советуем покупать икру. Здесь же вы найдете большой выбор копченой семги.

Sahadi Importing Co

187 Atlantic Ave., между Clinton St. и Court St. – (718) 624–45-50

Громадный бакалейный магазин, где покупателям предлагаются продукты, привезенные со Среднего Востока: оливки, пита, баба гануш,[77] хумус.[78] Большой ассортимент пряностей.

Фрукты и овощи

NYC Greenmarkets

Сеть рынков

В пяти округах Нью-Йорка расположены пятьдесят рынков этой сети. Цены не такие заоблачные, как в Юнион Сквер Маркет.

Только фермеры и местные производители имеют право продавать здесь свою продукцию.

Такие редкие сезонные овощи, как чайот (мексиканский огурец), дикий порей (более жгучий и острый, чем огородный), чистец японский (стахис, или японский артишок), вы найдете только здесь. Мы уж не говорим о клубнике размером с булочку к завтраку.

Tom Tomato

33–15 Ditmars Blvd., угол 35th St., Queens – (718) 626-92-57

Большой ассортимент фруктов и овощей по вполне разумным ценам.

Atlantic Fruits & Vegetables

181 Atlantic Ave., между Clinton St. и Court St., Brooklyn – (718) 596-46-24

Очень хорошее сочетание цены и качества.

Manhattan Fruit Exchange

Chelsea Market – 75 9th Ave. между 15th St. и 16th St. – (212) 989-24–44.

Здешние продавцы очень тщательно и со знанием дела подходят к выбору фруктов и овощей.

В наличии всегда есть редкие и сезонные овощи, тропические фрукты и свежие грибы.

Районные супермаркеты

Eli's Vinegar

Upper East Side/Manhattan

431 E. 91st St. между 1st Ave. и York Ave. – (212) 987-08-85

В городе несколько магазинов с подобным названием.

Большой выбор мяса, фруктов, овощей, сыров и импортных продуктов.

Fairway

Upper West Side, Red Hook, Harlem/Manhattan

В городе множество магазинов под этой вывеской.

Мини-сеть недешевых супермаркетов. Всегда в наличии большой выбор продуктов.

Citarella

Upper West Side, Upper East Side, Greenwich Village/Manhattan

В городе множество магазинов под этой вывеской.

Прекрасная рыба, богатый ассортимент фруктов и овощей. Возможен заказ продуктов, например дичи.

Garden of Eden

В городе несколько магазинов с подобным названием.

Хороший выбор фруктов, овощей и грибов. Впрочем, цены здесь значительно выше, чем в остальных аналогичных супермаркетах. Но качество продуктов отменное, а за это не жалко и переплатить.

Union Market – Park Slope/Brooklyn

754–756 Union St., угол 6th Ave. – (718) 230-51-52

402–404 7th Ave., угол 12th St. – (718) 499-40-26

Большой ассортимент фруктов, мяса, рыбы. Каждый, кто впервые зайдет в этот магазин, будет приятно удивлен.

Dean & Deluca

SoHo and Upper East Side/Manhattan

Несколько магазинов в городе.

Здесь есть все, чего только душа пожелает, хотя только за одни сморчки вам придется выложить месячную зарплату. Но, по всей вероятности, раритеты того стоят.

Цыпочка от шеф-повара
Рецепт от Марио Батали [79] из ресторана Babbo, Нью-Йорк

Жареные цесарки с фреголой и трюфельным маслом

На четыре персоны

8 окорочков цесарок без костей, но с кожей
1 луковица, порезанная мелкими кубиками
2 столовые ложки свежего тимьяна
6 мл меда
12 мл бальзамического уксуса
12 мл оливкового масла
1 столовая ложка свежемолотого черного перца
Соль

Соус с трюфельным маслом

1 столовая ложка мелко порезанных черных трюфелей

1 столовая ложка измельченного лука-шалота
1 кофейная ложка дижонской горчицы
1 столовая ложка хересового уксуса
3 столовые ложки оливкового масла
Соль
Свежемолотый перец

Фрегола с жареной на гриле кукурузой
300 г фреголы (крупнозернистый сардинский кускус)
2 початка кукурузы
50 г натертого на терке пармезана
18 мл бульона из птицы
2 столовые ложки оливкового масла
Соль
Свежемолотый перец

В большой кастрюле смешать лук, черный перец, уксус, мед и оливковое масло. Положить окорочка в маринад, обмакнув в него каждый кусок мяса. Закрыть крышкой и поставить в холодильник на ночь или по крайней мере часов на восемь.

Разогреть гриль в духовке. Вынуть цесарок из маринада, хорошо обсушить на кухонном полотенце. Жарить на гриле сначала со стороны кожи до тех пор, пока мясо не приобретет золотистый цвет и не станет хрустящим. Посолить, поперчить и перевернуть на другую сторону, жарить еще в течение 4–5 минут. Вынуть мясо из духовки, положить в теплое место. Гриль не выключать.

Для соуса потомить в хересовом уксусе лук-шалот, затем превратить его в пюре и добавить горчицу, все хорошо взбить, добавить трюфели, посолить, поперчить.

Для фреголы вскипятить 3 литра воды с 1 кофейной ложкой соли. Налить в глубокую миску холодной воды (с добавлением кубиков льда) и поставить ее так, чтобы она была под рукой. Отварить фреголу в кипящей воде в течение 10–12 минут. Она должна быть мягкой снаружи и слегка недоваренной внутри. Слить воду, остудить в ледяной воде и обсушить на бумажном полотенце.

Натереть початки оливковым маслом, посолить, поперчить и положить на гриль в духовку, переворачивая их каждые 2 минуты. Жарить до тех пор, пока зерна не начнут обгорать. Вынуть кукурузу из духовки, остудить и очистить. Смешать бланшированную фреголу, кукурузу и бульон в кастрюле с толстым дном, варить на сильном огне до тех пор, пока фрегола и кукуруза не впитают всю жидкость (около 5 минут). Добавить

натертый на терке пармезан, соль, перец и проварить, постоянно помешивая, на сильном огне около 1 минуты.

Разложить по тарелкам фреголу, положить по два окорочка, сбрызнуть уксусным соусом и сразу же подавать.

3. О любви и кулинарных искушениях



Париж

Съешь меня, съешь!

«Приготовление пищи в наши дни приравнивается к занятию сексом». Эта фраза, которую я прочла в одном глянцевом журнале, погрузила меня в глубокую задумчивость. Можно ли из этого сделать вывод, что, когда изощряешься возле кухонной плиты, испытываешь ощущения сродни оргазму и что теперь нужда в настоящих поцелуях отпала? В Париже интимные отношения между едой и той частью тела, которая находится ниже спины, стары как мир, или как Лютеция,[80] раз уж мы говорим о Париже. Так стоит ли выбирать? Тем более что нижняя часть есть у любого предмета, даже у кастрюли, и логично предположить, что между одним и другим существует неразрывная связь. Когда на кухнях ресторанов говорят *chaud devant*[81] (дословный перевод: «горячо спереди»), имеют в виду всего лишь горячее, с пылу с жару, блюдо. «Все великие гастрономы – фанатики своего дела, – сказала мне как-то одна моя знакомая, успевшая поработать в ресторанах и закончившая несколько кулинарных курсов. – И это неудивительно, когда приходится всем заправлять, играть первую скрипку на кухне и постоянно снимать пробу. Да они просто влюблены в плоть во всех смыслах этого слова!»

И Мари, которую приглашают на дом для организации застолий и праздников, это подтверждает. «Иногда переживаешь ни с чем не сравнимые моменты, особенно когда день складывается удачно. Радость настолько переполняет нас, что мы готовы броситься друг другу в объятия, – доверительно сообщила мне Мари, когда мы собирались выпить с ней по бокалу натурального вина, которое искрилось так же ярко, как и ее глаза. – И потом здесь такая атмосфера, что и глазом не успеешь моргнуть, как теряешь контроль над собой. Я вступала в интимную связь с парнями, к которым бы в обычных условиях и на пушечный выстрел не подошла бы. Во время моей первой стажировки я даже соблазнила нашего шеф-повара, хотя он был сама сдержанность, – и это было здорово! Как только ресторан закрывался, начиналась такая вакханалия! У меня еще был один роман, с парнем помоложе. Так в этом ресторане мы только что не танцевали на покрытых крошками столах, за которыми сидели наши клиенты. Веселились до упаду!»

И вполне естественно, что сексуальный накал такого градуса

плавно перетекает в кастрюльки. Взрыв вкусов и гонад. «Основоположниками “переворота” стали Ален Дюкасс и Жоэль Робюшон. В середине 90-х годов после аскетической холодности новой кухни Ив Камдеборд первым применил собственные технологии приготовления пищи, – рассказывает Люк Дюбанше, основатель движения “Омнивор”. – Но первым, кто действительно вложил свою душу в приготовление блюд и придал им чувственные оттенки, сочетая различные пряности и цитрусовые в изобретаемых им рецептах, был Жиль Шукрум, работавший с 2001 года в *Café des Délices*. Для Люка, который во многом способствовал становлению молодой авторской кухни, это означало “конец эпохи Эскофье”,[82] заключавшийся не столько в факте появления женщин на кухнях ресторанов, сколько в превалировании чувственных, если не сексуальных, ощущений в готовом блюде над технологиями и совершенством приготовления. Это кухня, в которой сочетаются региональные и национальные традиции, в которой вкус становится ярче, естественнее и выразительнее. Устриц больше не подают запеченными в своих раковинах, в нантуанский соус добавляют корицу, мерлузу подают вместо раков. Маскировка естественного вкуса продуктов не приветствуется, а наши вкусовые рецепторы готовы подвергнуться любому риску, чтобы испытать невероятные и почти оргазмические ощущения. Блюда становятся притягательными, графически оформленными, с дополнениями, придающими им такой вид, что от них невозможно оторвать глаз. Бра, Пассар и Ганьер, фанаты пуризма и чистоты линий, первыми пошли по этому пути, но их кухня была лишена чувственной составляющей».

В былые времена, когда Стефани де Тюркхейм работала поваром по вызову, она неоднократно получала не совсем пристойные эсэмэски: «Когда ты придешь месить фуа-гра? Я тебя жду, будем вместе украшать бедрышки…» Сосать, лизать, переливаться через край, истекать, разогревать, взбивать, смачивать, поджаривать, месить, разминать… Для ума, все воспринимающего превратно, каким обладает Стефани (впрочем, мы тоже не исключение), кулинарная лексика изобилует словами, обладающими двойным смыслом, что послужило поводом к написанию ею вместе с подругой Изабель Шафф книги под названием «Сексуальная кухня». «Вы заметили, как кухонный инструментарий похож на интимные игрушки? Что касается нас, то мы думаем, что *Magic Wand* – это первый кухонный комбайн *Moulinex*», – говорит, смеясь, Стефани. Детальное исследование, проведенное Стефани и Изабель в *Passage du Désir, love store*[83] (почти как «лав стори»), расположенном на улице Сен-Мартен,

окончательно убедило их в том, что между кухней и спальней намного больше общего, чем до этого принято было думать. Воспользовавшись своим открытием, они разработали несколько рецептов «специально для мужчин», припудрив свои блюда порошком для увеличения потенции и водрузив сверху съедобную смазку. Не останавливаясь на достигнутом, Изабель написала еще одну книгу, посвященную хвосту[84] (разумеется, бычьему). Вот что она сама говорит по этому поводу: «Меня забавляла эта работа, тем более что я никогда не пробовала блюд из хвостов. Они всю жизнь оставались для меня за гранью допустимого. Я не считала для себя возможным употреблять в пищу какой бы то ни было “конец” животного. Я вспоминаю, когда мы возвращались на поезде из Салона кулинарных книг в Перигё, в вагоне были только представительницы слабого пола, и слово “хвост” не сходило у нас с уст. Должно быть, даже регбисты в раздевалке ведут себя сдержаннее, чем мы вели себя в тот день».

Чтобы продать пучок моркови или килограмм репы, продавцам приходится вкладывать в процесс всю свою душу (а иногда и нечто большее, как заметил один зеленщик, так сказавший о своем сыне: «Если бы его хвост был оборудован компьютером, мы бы давно разбогатели!»). Флирт – это одна из самых распространенных технологий торговли на французских рынках. «Я завлекаю молодых, а мой друг – дам постарше, – объяснял мне, широко улыбаясь, продавец экзотических фруктов. – Все дело в словарном запасе!» По другую сторону прилавка покупательницы напропалую кокетничали со своим зеленщиком, который, обволакивая их из-под очков бархатным взглядом, отпускал двусмысленные шуточки: «А не хотите ли, милочка, попробовать мою грушу,[85] такую же аппетитную и сочную, как вы?» И с этими словами он предлагал женщине картофелину в форме сердца.

Если на рынках принято заигрывать и оказывать покупательницам знаки внимания, то в ресторанах течет своя закулисная любовная игра. Даже на спид-дейтингах[86] еда и все, что с ней связано, становится необходимым атрибутом. Сначала появились маркет-дейтинги, пришедшие к нам из стран Северной Европы и представляющие собой совместные посещения одинокими мужчинами и женщинами (с целью завязать знакомство) изысканной бакалеи редких пряностей *Le Lafayette Gourmet*. Если между кем-то из них возникала симпатия, они становились завсегдатаями магазина, заходя в него вдвоем по четвергам. Сегодня такие сайты знакомств, как hobbydating.com или cpournous.com, предлагают людям найти друг друга на кулинарных курсах. Некоторые решили вдохнуть вторую жизнь в

добрые старые итальянские макароны, устраивая студенческие вечеринки. «Паста нравится всем, – рассказывает мне Элоиза Дион, парижанка и основательница сайта знакомств *Pasta Party*, который насчитывает 20 тысяч абонентов, 7 тысяч из которых проживают в Париже. – Все началось с того, что я решила организовать по воскресеньям макаронные вечеринки для моих одиноких друзей и подруг. Эта мысль пришла мне в голову, потому что мне надоело смотреть в одиночестве по телевизору “Капитал” или “Запретную зону”. Я отдавала себе отчет в том, что на подобные мероприятия есть спрос: люди устали от виртуальных знакомств по Интернету. И кроме того, совместные застолья – это так по-французски. И когда собирается компания из восьми или десяти человек, чувствуешь себя раскованнее и непринужденнее, чем во время ужина в ресторане наедине с незнакомым для тебя человеком». Было начало весны, и довольно теплый для этого времени года воскресный вечер. В 19 часов 30 минут около восьмидесяти участников *Pasta Party* (вечеринки) собрались на площади рынка Сент-Оноре, в двух шагах от Тюильри и Вандомской площади, перед псевдошикарным рестораном, чтобы выпить по стаканчику аперитива. Через несколько минут они войдут в ресторан. Им всем от тридцати до сорока пяти лет, среди них есть машинист поездов в метро, инженер, помощник директора, адвокат, продавщица, медсестра. Одеты все очень скромно: джинсы, кроссовки, узкие брюки-сигареты, маленькие обтягивающие платья. Нет ни расфранченных девиц, ни головокружительных каблуков.

«Добро пожаловать, Стефан! – обращается к вновь прибывшему хозяйка вечера, блондинка со стрижкой каре и широкой, заразительной улыбкой. – Сегодня ты будешь нашим тамадой». В меню макаронные перья с овощами, помидоры, зеленый горошек, моцарелла и лингины[87] с жареным цыпленком-тандури. Угощение довольно непритязательное. Однако гости пришли сюда не ради еды. «Положи им на тарелку хоть сладкий картофель с фасолью, они бы не обратили на это никакого внимания. Они пришли сюда, чтобы встретить свою вторую половину», – сообщила мне одна из дам, крашеная блондинка с таким же умопомрачительным декольте, как и цвет теней на ее веках.

Оказывается, попасть в спальню можно только через кухню? В любом случае место, занимаемое кухнями в современных квартирах (уже давно покончено с крохотными и смешными кухоньками эпохи барона Османа, когда парижане предпочитали обедать и ужинать в пивных барах и чуть ли не в забегаловках), свидетельствует о том, что она стала одновременно интимным и

общественным помещением, наподобие спальни. От наслаждений, предоставляемых хорошей кухней, плавно переходят к наслаждениям плотским. Если только не наоборот.

«Я вышла замуж благодаря кускусу! – рассказывает Карин, очаровательная, экспансивная тридцатитрехлетняя парижанка, проживающая в XVI округе, которая воспринимает свою кухню как игровую комнату. – Моя мать мне часто говорит, что я подцепила мужа, потому что люблю заниматься сексом и готовить. После того как он оказался в одной постели со мной, я приготовила ему, принимая во внимание его происхождение (он еврей родом из Туниса), кускус, который меня научила готовить мама одной моей школьной подруги. Вердикт: почти также вкусно, как у моей бабушки. В результате мы недавно отметили десятилетие со дня нашей свадьбы».

Но не волнуйтесь, равноправие полов затронуло и эту сферу жизни, и процесс приготовления пищи, идущий в обратном направлении, также имеет право на существование. «Когда я был студентом, – рассказывает один мой знакомый, тридцатилетний молодой человек, – моя лучшая подружка сказала мне, когда я перемешивал обыкновенный картофельный салат на кухне в своей студии: “С ума сойти, тебе так идет готовить, ты становишься таким сексуальным!”».

Мужчина, который готов накормить, способен пробуждать и питать наши фантазмы. Этому мужчине так и хочется сказать: «Съешь меня, съешь!»

Полдники божественного маркиза



Ничто не доставляет такого наслаждения моим желудку и рассудку, как ароматы вкусных и пикантных блюд, ласкающих мой мозг и подготавливающих его к восприятию сладострастных ощущений.

Маркиз де Сад. «Новая Жюстина, или Несчастья добродетели»

Анжелина слишком «зажата»? Ладюре слишком «на виду»? Если вы хотите возобновить 16-часовые застолья и приобщиться к новым удовольствиям хорошей кухни (или, скорее, раскрепощенной плоти), тогда полдники божественного маркиза вам подойдут как нельзя лучше. Не уверена, что там будут ваши любимые пирожные шу[88] со взбитыми сливками, которые вы обычно заказываете в чайном салоне, но хлыстов на любой вкус и цвет будет предостаточно. Об этом месте, где собираются любители садо-мазо ради пропитанных сахаром кляпов и намордников и где действительно можно попробовать настоящие пирожные (иначе мы бы не говорили вам об этом заведении), а заодно и постичь последние техники бондажа, нам поведала одна искушенная во многих вопросах цыпочка. Я решила увидеть все собственными глазами.

И вот я уже стою перед дверью клуба под названием *Cris et Chuchotements*, который расположен в двух шагах от улицы де Дам, в самом сердце квартала Батиньоль, квартала поэтов, в реконструкцию которого вложили немалые деньги многие

представители крупной французской буржуазии. По пятницам клуб приглашает клиентов на свои полдники (с 15 до 21 часа), предлагая в качестве угощения, помимо всего прочего, плетки. Филипп, владелец заведения, представительный и предупредительный мужчина, открыл мне дверь и предложил спуститься в сводчатый подвал, где находятся салон Помпадур и бар, через которые нужно пройти, чтобы попасть в залы СМ. Мой внешний вид никак не вписывался в окружающую обстановку: на мне не было изделий из латекса или винила (я решила схитрить, выполнив из заявленного на сайте дресс-кода только одно условие, и оделась во все черное). Но ведь моя миссия заключалась в тестировании содержимого их буфета, а не образцов гинекологического кабинета на первом этаже. Едва закончив работу, прибывали первые посетители: одетые в офисные костюмы деловые люди, имеющие серьезные профессии, – адвокаты, издатели, журналисты… Все они переодевались в вестибюле возле входа в клуб. После того как я помогла некой Марии-Антуанетте надеть чулки «haute couture» и зашнуровать корсет (от мужчины, затянутого в латекс и в кожаные перчатки потребуется максимум ловкости, чтобы застегнуть крючки на купленном на размер меньше поясе для чулок, украшающем сейчас его бунтарку), я вспомнила о профессиональном долге и отправилась, пока еще была в силах, исследовать знаменитый буфет с лакомствами. Венские шу, сухое пирожное, ананасы, клубника – ничего такого, что привело бы в возмущение мой счетчик калорий. Но, как мне объяснила Солен, хорошенькая барменша, одетая в красное платье, которое прекрасно смотрелось бы на самой Мерилин Монро в фильме «Семь лет желаний», «если торт с алтеем по какой-либо причине не привезут, это катастрофа!». Что мне и подтвердила похожая на лисичку дамочка с аппетитными формами, затянутыми в корсет. «Конечно, сюда приходят не ради буфета, но его наличие еще более способствует созданию располагающей атмосферы, – сказала она, поднеся ко рту клубнику. – Кроме того, “сладкая пауза” дает возможность перезарядить батареи». Я узнала, что Принцесса Х – это ее сценический псевдоним – празднует сегодня пятьдесят восьмой день рождения.

И неужели будут настоящие восковые свечи, которые обычно зажигают на день рождения? Я говорю не о тех, что продаются в любом баре с гарантией – «без парафина» (вызывающего ожоги на коже). Надеюсь, вы меня поняли? Между двумя сеансами «избиений» с привязанными лодыжками, заткнутыми кляпами ртами и прочими муками ее подопечных Принцесса Х наконец-то получает право на корзиночку земляники. «Happy birthday to

youuu, happy birthday to youuu, happy birthday to you Princess X, happy birthday to you!» В момент доставки торта и подарка *birthday girl*[89] висит с безвольно поникшей головой в метре от пола на двух крюках, вбитых в потолок, привязанная к ним за все мыслимые части тела. Ее товарищи по игре, продолжая развлекаться, поставили торт с зажженными свечами прямо ей на спину. Был момент, когда летящие от свечей искры чуть было не пережгли веревки – и Принцесса X чуть было не оказалась на полу. Шампанского! Начало седьмого. Праздник в самом разгаре. Я села в глубокое кресло рядом с Мишлин, перевалившей за семидесятидвухлетний рубеж и пришедшей сюда со своим мужем Рене, которому уже восемьдесят. На склоне лет они, любящие хорошо поесть, выпить и заняться любовью, развлекаются, как могут. Мишлин рассказывает мне о золотом времени и ресторане с весьма свободными нравами, который содержал Пьер Сорлю (для тех, кто слышал о «Розовом балете»,[90] сообщаем, что в итоге Сорлю получил пять лет тюрьмы без права помилования). «Я гурман и люблю наслаждаться всеми радостями жизни», – сказала мне Мишлин с азартным видом настоящего игрока. Рядом с нами доминирующий партнер вел на четвереньках, как собачку на поводке, молодую женщину в чулках в сетку. Другая что-то лакала из стоящей на полу миски. Мне не удалось как следует ее разглядеть. Повсюду раскованные, свободные тела, женская плоть – символ сексуальности и фантазмов.

Через несколько часов они вернутся к повседневной, обыденной жизни. Филипп в свою очередь реализует свою самую большую мечту: завтра он отправится в трехмесячный отпуск, в этот раз за духовной пищей, и там отметит свой пятидесятилетний юбилей.

Послепраздничное меню на Валентинов день



Мы были в двух шагах от того, чтобы предложить вам меню для влюбленных, в котором преобладает сахар. Но к счастью, есть Мари, наша спасительница. Мари Шеморен – повар, хотя и родилась художником. Ее прошлое (она была этнологом) придает особенный и неповторимый колорит ее кулинарным изыскам. Мари отрицает красивость ради красивости. «Нет, нет и еще раз нет», – как сказала бы бывшая участница песенного конкурса, тембр голоса которой стал таким же знаменитым, как и ее очки. [91] В творениях Мари все имеет смысл, все наполнено поэзией, естественностью и ощущениями. Проникнувшись духом ее неуемной творческой фантазии, мы решили выработать свое собственное меню (на двух и более персон – мы не имеем ничего против оргий). Возвышенные и чувствительные души просим воздержаться. Все-таки на дворе День святого Валентина. Я присутствую на демонстрационном показе, проводившемся на фестивале *Cookbook* в Сен-Катр, что в XIX округе, устроенном по поводу выхода книги, озаглавленной «Канапе, психоанализ на кухне, или Искусство исправлять свои комплексы», [92] сборника, состоящего из пятидесяти двух взаимоисключающих рецептов, которые создала Мари. После многообещающей дегустации «сморчков на облатке священника» (неосвященных, разумеется) Мари приступила к показу соответствующего случаю блюда – сарделек с фисташками и картофельной запеканкой под белым

соусом и с пучком… петрушки, конечно. «В Валентинов день все возможно, – объясняла она, смеясь, а ее прекрасные глаза цвета морской волны при этом сияли от счастья за стеклами очков в черепаховой оправе. – Совсем не обязательно подавать устриц. Можно вполне обойтись маленькими сосисками “кнаки”». Как истинная уроженка Лиона, Мари сделала свой выбор в пользу сарделек, которые, как и цветы, имеют свой собственный язык. «В силу существующей между вами близости вы можете их подать в натуральном виде либо с фисташками или трюфелями. А в рамках группового психоанализа их вполне можно сервировать… порезанными на кусочки».

На следующий день я присутствовала на занятиях кулинарных курсов, проводимых Мари во *Fraîche'attitude*, галерее, открытой оптовыми продавцами фруктов и овощей и расположенной на улице Фобур-Пуассоньер, в новом квартале в X округе, в возведении которого принимали участие многие выходцы крупной буржуазии. Было уже 15 февраля, и идея составить меню к Валентинову дню, хотя праздник уже закончился, показалась мне соблазнительной. Любовь невозможно ограничить временными рамкам. Специально к празднику Мари разработала меню: «В первый раз» – для первого знакомства – как нельзя лучше подойдут креветки в тесте «кадаиф» под соусом «Афродита»; «Первый поцелуй» – велюте из топинамбуров, соус «шантийи» с минимальным количеством соли; «Первый вечер» – запеканка с хрустящей корочкой и медом; «Первое утро» – нежный крем из маскарпоне, лисички «амарена», отдушка магнолией. И как это часто бывает у Мари, названия ее кулинарных шедевров поэтично отражают скрытый в них смысл: «Я хотела создать откровенно чувственные блюда, чтобы все это хрустело, чтобы есть это можно было только руками, чтобы текло по пальцам, которые затем можно было облизать». По окончании занятий мы все расселись за столами и попробовали приготовленные нами блюда. Воспользовавшись моментом, я спросила у присутствующих на занятии мужчин и женщин, приготовили ли они вчера что-либо специальное для своей второй половины. Невысокий молодой человек со светлыми волосами ответил, что он сделал на ужин для своей подруги семгу, припущенную в минеральной воде Vittel, с зеленой фасолью. А одна дама, которой уже далеко за пятьдесят, не смогла сдержать гордости и сказала в порыве радости: «Я приготовила для мужа кассуле,[93] он обожает это блюдо, это мое объяснение любви!» Я не могу не вспомнить еще раз об одном крылатом выражении, столь милом сердцу Стефани и Изабель: «Как стелют постель, так и стол накрывают».

Этнолог у плиты

www.marie-chemorin.com – 06-80-91-20-68

Если у вас возникнет необходимость пригласить на дом повара, чтобы отпраздновать свадьбу или день рождения, организовать угощение гостей во время вернисажа, открытия собственного отеля или просто у вас появится желание попробовать что-нибудь новенькое и необычное, свяжитесь с Мари Шеморен. Ее специализация? Создание кулинарных шедевров, лежащих вне правил и условностей. Мари с таким же успехом создает вариации на тему традиционной кухни, как и сочетает на первый взгляд несочетаемые продукты, тем не менее счастливо избегая кулинарных катастроф. Это не кухня, а поэма!

Кулинарные курсы, или Как «приручить» его навсегда

Именно так мы и понимаем романтизм: научиться готовить, чтобы соблазнить партнера и при желании оставить его в своей жизни навсегда. В Париже такое количество кулинарных курсов, что у нас глаза разбегаются, и мы можем вам предложить самые разные специализации. Многие из них предлагают вполне профессиональных преподавателей, после обучения у которых будет самым настоящим преступлением не приготовить для своей второй половинки пару-тройку кулинарных шедевров.

Astuces et tours de main

29, Rue Censier, VI

M° Censier-Daubenton – 06-81-64-10-75

http://www.astucesettoursdemains.com/

Курсы Лоранс Гварнери мы посетили по совету одной нашей знакомой цыпочки, проживающей в Бют-о-Кай, гурманши до мозга костей. Занятия проходят в самом центре Латинского квартала, в глубине симпатичного мощеного дворика. Преподавание ведется по различным тематикам (сезонные запеканки, перигорские трюфеля, тушеные блюда, рецепты изысканной итальянской пасты, рыба, а также изысканная кухня с вариантами для дебютантов). Хозяйка курсов щедро делится со слушателями своими приемами и способами приготовления пищи. Трехчасовые занятия стоят 105 евро, четырехчасовые – 120 евро. Дегустация блюд включена в стоимость.

Parole in Cucina

5, impasse du Curé, XVIII

M° Marx-Dormoy – + 33–1–55-79-19-13

www.paroleincucina.com

Альба Педзоне переоборудовала старую типографию в модную кулинарию, установив здесь рабочие столы и плиты. Она находится недалеко от рынка Барбес в XVIII округе. Посещая курсы этой добродушной и темпераментной неаполитанки, вы не только постигните азы старой доброй домашней кухни и секреты современных итальянских поваров, но и окунетесь в историю Италии, узнаете о работе небольших фермерских хозяйств. 90 евро за 3 часа занятий.

École Ritz-Escoffi er

15, place Vendôme, I

M° Tuileries – + 33–1–43-16-30-50

www.ritzescoffier.com

Роскошь и изобилие. Взбивать, мешать, месить и варить вы будете учиться в медных кастрюлях и на плитах фирмы «La cornue».[94] Легендарное место. Часовая кулинарная пауза *Ritzy* (с 13 до 14 часов) вам обойдется в 55 евро. Четырехчасовые занятия по субботам *Samedi au Ritz* стоят 140 евро.

Issé Workshop

11, Rue Sainte-Augustin, II

M° Quatre-Septembre – + 33–1–42-96-26-74

Если прислушаетесь к советам шеф-повара Момоноки, преподающего на курсах, вы научитесь варить рис, основу многих японских блюд, бульон даши, лепить суши, жарить темпуру и готовить шарики из корня лотоса под соевым соусом. Запись на курсы производится за несколько недель вперед. Занятия проводятся по субботам, 2 часа занятий стоят 60 евро.

La cuisine chinoise de Donatien

79, Rue Rébéval, XX

M° Belleville – 06-30-75-47-22

Это не обычные кулинарные курсы. С Донасьеном Шраммом вы совершите погружение в Бельвиль, «единственный настоящий китайский квартал и один из последних многонациональных народных кварталов Парижа». Донасьен, проживающий здесь более двадцати лет, может часами говорить об эволюции бывшего рабочего пригорода. Всю жизнь занимающийся самообразованием, женатый на китаянке французского происхождения, бегло говорящий на мандаринском наречии китайского языка, он учился готовить у своей тещи, которая не говорит ни на мандаринском диалекте, ни по-французски. Сначала он поведет вас в местный супермаркет, что даст вам

возможность потерять несколько лишних килограммов, после чего научит вас готовить такие традиционные китайские блюда, как димзум,[95] лапша и супы. В результате вы поймете, что кантонский[96] рис – это совсем не китайское изобретение. Донасьен также проведет с вами экскурсию по кварталу с посещением мастерских по изготовлению бумажных змеев. О его местонахождении вы всегда можете узнать, обратившись в *Folies Café*. Трехчасовые занятия, которые проводятся каждое воскресенье, стоят 35 евро.

Fédération des amateurs

www.ffcuisineamateur.org

Занятия перед жаровнями на открытом воздухе – это так увлекательно! Вряд ли вы овладеете совершенными кулинарными технологиями, принимая во внимание рудиментарные установки, но основные приемы и способы жарки на открытом огне вы постигнете.

Обратитесь на сайт Федерации, чтобы узнать, в каком квартале вам удобнее посещать курсы. Каждый раз шеф-повар одного из местных ресторанов, ведущий занятия, сначала отправится вместе с вами на рынок за необходимыми продуктами. Поскольку на занятиях могут присутствовать не более двенадцати человек, необходимо предварительное резервирование.

Mairie de Paris

Обо всем, что вас интересует, вы можете узнать на сайте www.paris.fr.

В городе имеются четыре центра в – I, IV, XVII и XX округах, – предлагающих в течение всего года овладеть азами кулинарного мастерства. Тарифы зависят от количества присутствующих.

L'Atelier des Chefs

10, Rue de Penthièvre, X – + 33–1–53-30-05-82

www.atelierdeschefs.com

Кроме уже вышеупомянутых, в городе находятся еще пять кулинарных центров.

Так что при желании вы наверняка выберете курсы по душе, наиболее полно соответствующие вашим желаниям и возможностям. Вы можете посещать их днем вместе с детьми или по субботам с другом или подругой. Ежемесячно в шести парижских центрах предлагается более четырехсот семидесяти различных программ. Их кредо: минимум времени, затрат и усилий. Короче говоря, принимают даже тех, кто совсем не умеет

готовить, основное условие – желание этому научиться. Занятия вполне профессиональные, практичные, не требуют от вас полной самоотдачи. И уж поверьте нам, невозможно удержаться от того, чтобы не купить нож для чистки помидоров и формы для выпечки, продающиеся в магазинах при курсах.

Стоимость – от 15 до 108 евро, к оплате принимаются ресторанные чеки.[97]

L'Atelier de Fred

Passage de l'Ancre – 223, Rue Saint-Martin, III

M° Arts-et-Métiers или Réamur-Sébastopol —

+ 33–1–40-29-46-04

Мы питаем слабость к Фреду, в душе кулинару-путешественнику, который с присущим ему юмором (и за вполне приемлемую цену) раскрыл перед нами множество тонкостей приготовления блюд. Его бутик, который он украшает сувенирами, привезенными со всего мира, расположен в самом старом пассаже Парижа, что придает магазину еще больше очарования. В программе трехчасовые вечерние занятия для взрослых (включая обед с соответствующим вином) и курсы по средам для детей. Прекрасное сочетание цены и качества: 60 евро за занятие, вино и ужин включены.

Fraîch'attitude

60, Rue Faubourg-Poissonière, X

M° Poissonière – + 33–1–49-49-15-15

Занятия проводятся в любое время: после работы, по окончании уроков в школе, в час аперитива,[98] поздним вечером. Цены на курсах весьма демократичные (20 евро за 2 часа и 10 евро для временно безработных, находящихся в поисках вакансий). Кухонной утвари и оборудования иногда не хватает, зато все шеф-повара – творческие натуры. Предупреждение от цыпочки: вина к ужину не подают. Как сказали бы ньюйоркцы, «BYOB – Bring Yo u Own Bottle» («Приносите свою бутылку»).

Советы читателям, или Кулинарные рецепты как способ сохранить любовь

Цветок любви тотчас бы сник,
лишь став закладкою для книг по домоводству.

Отрывок из песни Жоржа Брассенса[99]

«Непредложение руки» (в переводе А. Аванесова)

«Les femmes, la Table, l'Amour», «Женщины, стол, любовь», автор Berjanette, издательство Actes Sud, 2004.

«Délices et Coeurs brûlés, le journal gastronomique de Mlle K.», «Наслаждения и обожженные сердца, кулинарный дневник мадемуазель К.», автор Vanessa K., издательство Agnès Viénot, 2009.

«Goute ça et épouse-moi», «Попробуй это и женись на мне», автор Raphaële Vidaling, издательствоTana Edition, 2004.

«Comment oublier son ex d'un bon coup de fourchette», «Как при помощи вилки покончить с воспоминаниями о бывшем возлюбленном», авторы Claire Jacquet, Marina Veuillet et Raphaële Vidaling, издательство Tana Edition, 2006.

«Le Livre de cuisine pour les garçons qui veulent épater les fi lles», «Книга кулинарных рецептов для юношей, решивших поразить своих подруг», автор Nicole Seeman, издательство Tana Edition, 2004.

«Recettes pour ma femme, recettes d'amour et d'humeurs», «Рецепты для моей женушки, рецепты любви и хорошего настроения», автор Bruno Verjus, издательство Edition Alternative, 2009.

«Lui Cuisine», «Он готовит», автор Rolland Topor, издательство Edition de l'Epicure, 2009.

Где их купить?

Librairie Gourmande
92–96, Rue Montmartre, II
M° Sentier – + 33-1-43-54-37-27

Librairie La Cocotte
5, Rue Paul Bert, XI
M° Faidherbe-Chaligny – + 33-1-43-73-04-02
Где провести романтический ужин

Мы убеждены в том, что ресторан с хорошей кухней, где можно вкусно поесть, – весьма романтическое место. Вот несколько отобранных нами заведений, обладающих неоспоримыми достоинствами, где царит дух эклектики и где можно провести незабываемый вечер.

La Cabane à Huîtres
4, Rue Antoine-Bourdelle, XV

M° Monparnasse-Bienvenue – + 33-1-45-49-47-27

Насыщенная йодистыми афродизиаками атмосфера. Три раза в неделю Франсис Дебург завозит в ресторан устрицы из бассейна реки Аркашон.[100]

Françoise Landeau

86, Rue Lemercier, XVII

M° Brochant – + 33–1–46-27-81-12

В ресторане у «королевы устриц» от непривычного и насыщенного морскими испарениями воздуха немного кружится голова, хотя вполне допускаем, что она может кружиться и от *pouilly-fumé* (вино).

Cantina Mundo

7, Rue Marceau, 93170 Bagnolet

M° Gallieni – + 33–1–43-63-26-95

Надеемся, вы уже не раз вместе пересекали периферик и побывали во многих уголках страны. Симпатичная площадь Отель-де-Вилль в Баньоле[101] выглядит весьма провинциально. В ресторане прекрасная кухня, навевающая мечты о путешествиях.

Попросите, чтобы вам накрыли стол во внутреннем дворике, обсаженном деревьями, где вы почувствуете себя на берегах Марны, хотя вместо реки вас будут окружать заросли бамбука.

Café Panique

12, Rue des Messageries, X

M° Poissonnière – + 33–1–47-70-06-84

У вас возникнет ощущение, что вы отрезаны от мира, хотя маленькое и современное кафе в глубине длинного прохода, устроенное на месте бывших складских помещений, расположено в самом центре Парижа. Стеклянная крыша создает впечатление, будто находишься на открытом воздухе.

Le Jules-Verne

5 Avenue Anatole France, Tour Eiff el, VII

M° Iéna – + 33–1–45-55-61-44

Ресторан содержит Ален Дюкасс.[102] С третьего этажа открывается вид на Эйфелеву башню, что еще более повышает рейтинг этого заведения высшего разряда. И за это приходится платить. Если для вас здесь слишком дорого или вам не удалось заранее заказать столик, не заходите в ресторан на втором этаже под названием Panorama 58: банальное заведение, не представляющее никакого интереса.

Если же вас привлекают головокружительные виды, то

непременно посетите Le Café de l'Homme на площади Трокадеро. После ужина нанесите вашему спутнику последний удар – пусть ваша красота затмит все красоты Парижа!

Hôtel Amour
8, Rue de Navarin, IX
M° Saint-Georges – + 33–1–48-78-31-80

Здесь гостей окружает элитарная и богемная публика, однако вы, тем не менее, будете чувствовать себя здесь в полной изоляции от мира. Но это не единственное достоинство заведения: здесь вы найдете великолепное патио в деревенском духе, и это в самом центре квартала Пигаль![103] А название отеля («Отель Любовь») говорит само за себя. Только ради всего этого стоит посетить ресторан. Готовы поделиться с вами одним секретом. После того как вы оплатите счет (на бланке, оформленном Андре или кем-либо из местной богемы), положите перед вашей спутницей на стол ключ от комнаты. Но не забудьте заранее заказать номер, поскольку отель часто бывает переполнен, особенно когда в городе проводится хеппенинг.[104] В заведении вам предложат традиционную и очень хорошую кухню.

MBC
4, Rue du Débarcadère, XII
M° Argentine – + 33–1–45-72-22-55

MBC – аббревиатура, обозначающая «мята, базилик и кориандр», три варианта пряных трав, которым Жиль Шукрум отдает предпочтение. Благодаря чувственности и смелости сочетаний в его вкусовых аккордах ужин в ресторане станет идеальной прелюдией перед реализацией ваших самых рискованных затей. И пусть квартал не совсем отвечает требованиям цыпочек – это здесь не главное.

La Terrasse de l'Hôtel de Raphaële
17, avenue Kléber, XVI
M° Kléber – + 33–1–53-64-32-00

Эпитет романтический по отношению к этому ресторану – эвфемизм. Сад на седьмом этаже и открывающийся перед вами вид подарят вам незабываемые впечатления.

Le Ribouldingue
10, Rue Saint-Julien le Pauvre, V
M° Saint-Michel – + 33–1–46-33-98-80

Салат из коровьих сосков, говяжий язык под соусом «винегрет», жаренные на гриле телячьи почки, свиные щековина и

ножки (ножки вообще являются для нас своего рода фетишем)… Блюда, которые подают здесь, в двух шагах от Нотр-Дам, являются нашей слабостью.

Цыпочка от шеф-повара Рецепт от Инаки Эзпитарта из ресторана Chateaubriand, Париж

Цесарка с карри и свеклой

На четыре персоны

1 перевязанная поварской нитью цесарка
1,5 кг красной свеклы
2 пучка молодых репок с ботвой
1 неочищенный апельсин
2 столовые ложки пасты карри «Индийский океан» (Cari Vinday) или тайской пасты
75 мл бульона из птицы (из цесарки, если желаете)
Пряные травы для украшения (см. далее в рецепте)
Арахисовое масло
Соль
Свежемолотый перец
Молодые маринованные красные луковицы
Хересовый уксус

За несколько часов до приготовления почистите луковицы и разрежьте их пополам вдоль, поставьте вертикально в банку и полностью залейте хересовым уксусом. Оставьте мариноваться не менее 4 часов.

При помощи ножа для чистки овощей срежьте цедру с половины апельсина, выжмите из него сок. Отставьте сок в сторону, накрыв пищевой пленкой.

Вымойте и почистите щеткой свеклу. Пропустите ее через соковыжималку. У вас должно получиться от 500 до 750 мл сока. Добавьте к нему такое же количество бульона.

Хорошо размешайте в кастрюле пасту карри с небольшим количеством бульона и сока, добавьте оставшуюся жидкость и варите до тех пор, пока не останется 500–600 см жидкости, а сама она не приобретет консистенцию сиропа.

В арахисовом масле обжарьте в гусятнице со всех сторон цесарку. Добавьте упаренный сок с бульоном, цедру апельсина, маринованные луковицы (отцедите предварительно уксус),

посолите, закройте крышкой и поставьте тушиться от 45 минут до 1 часа, пока цесарка не будет готова.

Незадолго до окончания тушения цесарку помойте и очистите репу и бланшируйте в течение нескольких минут ее в кипящей подсоленной воде. Постарайтесь не переварить, репки должны оставаться хрустящими внутри. Репки можно также слегка потушить в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла и сахара. В любом случае они должны быть *al dente*. В последний момент добавьте их к цесарке.

Когда цесарка будет готова, попробуйте соус и добавьте в него по вкусу соль, перец и апельсиновый сок.

Порежьте цесарку и сервируйте с соусом и репками, украсьте сезонными пряными травами (садовым крессом, побегами периллы кустарниковой[105]).

Нью-Йорк

Цена свидания

Дейт для любви – то же самое что воздушная полиция и таможня для путешественника. Необходимый этап, который всегда затягивается и который может закончиться тем, что по вашему телу будут шарить незнакомые и часто неопытные руки.

Дейт – это англосаксонская практика, далекая от того, чтобы исчезнуть окончательно, практика, все тонкости которой мне не дано постичь. Блинд-дейт, спид-дейт… В любом случае площадкой для начала отношений остаются бар или ресторан. Залог успешного свидания – ужин и посещение кинотеатра (dinner and movie).

Но когда у ньюйоркцев спрашивают, применительны ли к еде такие эпитеты, как *чувственная, сексуальная, пробуждающая сексуальные желания, эротичная, романтическая* и т. д., они в недоумении морщат то, что у них осталось от не залитого ботоксом лба, и многозначительно мычат: «Хм?..»

Мэрибелл С. Рософски, профессор Нью-йоркского университета, организует кулинарные экскурсии, в ходе которых она обсуждает с их участниками чувственные аспекты пищи. «Люди думают, что существуют продукты, которые улучшают сексуальную жизнь. Об этом меня чаще всего и спрашивают. Но блюд, которые сами по себе пробуждали бы сексуальные желания, не существует. Устрицы не могут вызвать эрекцию! Но есть продукты, которые обостряют наши чувства – например, своей формой напоминают мужские и женские половые органы либо они провоцируют высвобождение эндорфинов (например, жгучий или острый перец), а ведь то же самое происходит и во время полового акта. И в конце концов, так исторически сложилось, что продуктам стали приписывать свойства, способствующие плодовитости и зачатию». Немного подумав, она добавила потом с мечтательным выражением на лице: «Блюдо, которое едят вдвоем, которое с радостью делят с партнером, которое нужно есть руками, вот что, на мой взгляд, может придать дополнительные оттенки нашим чувствам и желаниям».

Но почему в таком случае мужчины обуреваемы желанием накормить девушку, с которой только что познакомились? Ведь не потому, что их возможная добыча умирает с голоду…

Мэрибелл, не понаслышке знакомая с дейтингом, хотя и не является его фанаткой, говорит, что опыт подобных отношений

иногда бывает полезен. Это хороший способ поближе узнать друг друга, познакомиться со всеми достоинствами и недостатками партнера. Она признается, что судит о мужчинах по манере поведения: «Если он джентльмен и хочет произвести на вас впечатление, он платит. Он должен знать, что тем самым он дистанцируется от проходимцев, не имеющих ни гроша за душой. Когда он платит, он дает понять своей дейт (т. е. девушке, с которой только что познакомился), что у него в жизни есть определенные стандарты. А если мужчина не заплатит за девушку, во всяком случае на первом свидании, то второго уж точно не будет».

Воодушевившись, Мэрибелл продолжает: «Главное для меня – это хорошие манеры. Один раз парень заказал фаджитас,[106] который ел руками, а в довершение ко всему облизал нож. Я не могла поднять на него глаз. Это было отвратительно».

Еда может способствовать зарождению и развитию отношений, но не может их стимулировать.

И в том случае, если между людьми вообще никогда не могло бы возникнуть никаких отношений, совместная еда создает связь, чувство единения и сопричастности. У Мэй было неисчислимое количество свиданий в формате дейтинга. Однажды она согласилась встретиться с довольно редкой птицей. Как только она его увидела, тут же окрестила Журавлем, настолько разительным было сходство: длинные-длинные ноги и огромная-преогромная голова.

Оказалось, что Журавль хорошо знаком с хозяином ресторана, и ужин прошел как в сказке. Мэй признается: «В конце вечера птица имела более аппетитный вид».

Даже если ньюйоркцы не всегда отдают себе в этом отчет, они очень чувствительны к тем ощущениям, которые передает им совместная трапеза, помогая скреплять союзы.

Но все кандидатки единодушны в том, что размер кошелька играет первостепенную роль в рыночных отношениях.

Терезия вспоминает, как она познакомилась со своим мужем. В тот момент она была совсем юной девушкой, только что вступившей в активную жизнь и без гроша за душой. Она впервые увидела Вальтера в баре, куда пришла вместе со своей руммейт (подругой по комнате). Он уже работал и угостил их курицей по-чилийски и пивом. Когда девушки вернулись домой, подруга набросилась на нее: «Ты будешь с ним встречаться, ведь он за все заплатил, ты хоть отдаешь себе в этом отчет?» И Терезия вот уже на протяжении тринадцати лет счастлива в браке с Вальтером. Полушутя-полусерьезно она добавила: «Не совместный ужин во время первого свидания настраивает на любовный лад в Нью-

Йорке, а тот факт, что за него не приходится платить!»

И далеко не романтичная поговорка: «There ain't no such as a free lunch»[107] – подтверждает лишь то, что все в этом мире имеет свою цену… В тот вечер к Терезии был применен один из самых действенных и распространенных способов соблазнения. И не тонкий вкус жаренной с пряностями курицы под соусом, не аромат пива очаровали ее. И Терезия даже не собирается это опровергать. Да, все в нашей жизни имеет свою цену!



Китайские свадьбы



Свадьба – это событие, скрепленное традициями. Это результат счастливого стечения обстоятельств, везения. Может быть, любви, стремления к обретению семейных ценностей.

Дженнифер – веддинг-менеджер (менеджер-консультант) в Шератон-отеле во Флашинге, единственном настоящем китайском квартале Нью-Йорка в Квинсе.

Проведение свадебных банкетов является специализацией отеля. И в функции Дженнифер входит оказание помощи новобрачным и их родственникам в организации самой прекрасной церемонии.

Декор и убранство банкетного зала, рассчитанного на 150–300 приглашенных, выполненные в китайском стиле, должны связываться с будущим счастьем или даже «двойным счастьем».

Отель предлагает на выбор три программы. Дженнифер объясняет мне все так, словно рассказывает о самых очевидных вещах на свете: «У нас три программы: 688, 788 и 888». Как в китайских ресторанах, где блюда обозначаются номерами? Заметив на моем лице озадаченное выражение, толкователь китайских символов наклоняется ко мне и произносит: «Цифра “восемь” обещает счастье и процветание. И все цены в банкетном меню должны оканчиваться на “восемь”». Что касается меня, то я привыкла к тому, что все цены оканчиваются на 99, а не на 88! Все блюда – и снова их восемь – также должны сулить хорошее предзнаменование. Среди обязательных: длинная лапша, символизирующая долгую жизнь, морской огурец, название которого на мандаринском наречии созвучно со словом «добронравие», а это значит, что, согласно поверьям, супругам удастся избежать ссор и скандалов в семье. Утка по-пекински и омар ассоциируются со счастьем, потому что они красного цвета. Самая большая роль отводится утке, поскольку это моногамная птица, выбирающая себе одного-единственного партнера на всю жизнь. Символичен и день недели, в который проводится торжество. (Цыпочка, хотя и съедобная птица, но склонна к заключению множества брачных союзов, поэтому она никогда не будет представлена на китайском свадебном столе.) Суп из акульих плавников символизирует богатство и процветание в силу того, что это очень дорогое блюдо.

В общем, китайская свадьба целиком и полностью состоит из символов и суеверий. Но насколько традиции многочисленны, настолько они и замечательны. Мэри, проживающая в Нью-Йорке уроженка Шанхая, обожает китайские свадебные банкеты: «Они всегда интереснее, чем западные свадьбы. Да и еда здесь обильнее и вкуснее. Прежде всего подается больше блюд, и это не какие-то жалкие закуски, основное блюдо и десерт. Таким образом, шансы попробовать что-нибудь вкусненькое увеличиваются. Кроме того, я обожаю рыбу, приготовленную целиком, и не только потому, что она всегда свежее рыбы

кусками, но и потому, что слово “рыба” похоже по звучанию на слово “изобилие”, и это очень хороший символ».

На китайских свадьбах мало танцуют, а из развлечений отдают предпочтение организованным играм. Например, невеста засовывает в одну из штанин мужа крутое и окрашенное в красный цвет (символизирующий счастье, о чем мы уже говорили) яйцо, которое ему предстоит, не разбив, протащить наверх вдоль ноги и далее вниз, вынув через другую штанину (напрашиваются аналогии с нашим поясом для чулок).

Пиршество длится долго, и это нормально: ведь нужно переварить все съеденные блюда, кроме того, необходимо время, чтобы невеста успела продемонстрировать еще один туалет, приготовленный к свадьбе. Немыслимо, чтобы она пробыла весь вечер в одном платье. Такая смена нарядов также сулит молодоженам будущее процветание.

Застолье заканчивается десертом – как правило, пирожными с красной фасолью и семенами лотоса. Семена и фасоль – символ плодовитости. В знак уважения подают чай, коньяк «XO», символ торжественности момента, и 7Up. Еще один символ, выражающийся в предлоге «up», который по звучанию напоминает китайское слово «счастье». Продолжать в том же духе можно до бесконечности.

До начала свадебного банкета жених с невестой (в белом платье, естественно) в стретч-лимузине[108] отправляются в поездку по городу, чаще всего в направлении Бруклинского моста, чтобы провести фотосессию. Без этого не обходится ни одна свадьба. Никогда не забудем, как мы присутствовали на одной из таких фотосессий, проводимой на открытом воздухе, хотя стоял морозный февральский день (минус пятнадцать градусов), а на невесте из одежды было всего лишь платье без рукавов. И если невеста в этот раз не подхватила пневмонию, это означает, что она доживет до ста лет.

На китайских свадьбах не принято дарить новобрачным подарки. Им дарят конверты с банковскими билетами. Будете долго искать, но сто долларов вы там не найдете – лишь несколько купюр на общую сумму, как вы уже успели догадаться, в 88 долларов. И пусть жених с невестой понесли материальные потери, празднуя свадьбу, зато они обрели надежду на светлое будущее.

Самый романтичный коктейль
По рецепту Джулии Рейнер,[109] владелицы баров *Flatiron Lounge* и *Clover Club*

Sloe & Low

Раздавите по 3 ягоды малины и черники в 15 мл сиропа.

Добавьте 35 мл *Gin Plymouth*.

Добавьте 15 мл *Sloe Gin Plymouth* (джин, ароматизированный терновыми ягодами).

Добавьте 20 мл лимонного сока.

Добавьте ложку ликера *Maraschino Luxardo*.

Все хорошо смешайте в шейкере и профильтруйте.

Подавайте в бокалах с кусочками льда.

Украсьте коктейль малиной и черникой.

Рестораны, где можно насладиться обществом друг друга

Если ваша подруга спросит у вас, где можно хорошенько отдохнуть и провести вечер со своим парнем, посоветуйте ей посетить следующие рестораны.

Blue Hill Restaurant

Front A 75 Washington Pl., между Washington Square Pl. и 6th Ave. – (212) 539-17-76

Тихая и спокойная атмосфера, приглушенный свет. Продукты от местных фермеров и сезонные фрукты и овощи. Винная карта регулярно обновляется.

The Breslin, table 40

16 W. 29th St., между 5th Ave. и Broadway – (212) 679-19-39

Сороковой стол скрывают от посторонних глаз занавеси. Идеальное место, где вы можете позволить себе любые вольности.

La Grenouille

3 E. 52nd St., между 5th Ave. и Madison Ave. – (212) 752-14-95

Все очень изысканно и пристойно. Здесь вас будут окружать пожилые леди из Верхнего Ист-Сайда. Это настоящий дамский ресторан, куда, тем не менее, вы можете пригласить своего молодого человека.

Le Bar de Gramercy Tavern

42 E. 20th St., между S. Park Ave. и Broadway – (212) 477-07-77

Отправляйтесь в этот бар после половины десятого или десяти часов вечера, когда схлынет поток посетителей. Выпейте

бокал вина, поговорите с барменом, закажите закуски, пригласив кого-нибудь за свой столик. Не забудьте про сыр, которым славится этот бар. Гарантируем, вы проведете незабываемый вечер.

Wallse

344 W., 11th St., угол Washington St. – (212) 352-23-00

Банкетки, обитые коричневым велюром, белый кирпич стен, стулья, как в бистро… Атмосфера в Wallse предрасполагает к спокойному, будничному общению. Ничего революционного в меню, но качество приготовления блюд всегда хорошее.

Цыпочка от шеф-повара
Рецепт от Дэниэла Боулуда, ресторан Daniel, Нью-Йорк

Цесарка, тушенная со сморчками, столовыми бобами и побегами папоротника

На четыре персоны

Тушка цесарки 1,5 кг, порезанная на 8 частей
250 г тщательно вымытых побегов папоротника
250 г очищенных от створок столовых бобов
250 г тщательно вымытых сморчков
250 г молодой картошки
2 ст. ложки сливочного масла
8 зубчиков чеснока
4 луковицы шалот, порезанные пополам
8 молодых луковиц
1 лавровый лист
Веточка тимьяна
230 мл говяжьего бульона
3 ст. ложки оливкового масла
2 ст. ложки мелко порезанного лука-скороды (для украшения)
Соль
Свежемолотый перец

Бланшировать побеги папоротника в кипящей воде в течение 6–7 минут, добавить бобы в стручках, варить еще 4 минуты, слить воду, остудить овощи под струей холодной воды. Очистить бобы.

Нагреть духовку до 175 ˚С.

Поджарить в оливковом масле в течение 5–7 минут в

чугунной гусятнице куски цесарки со стороны кожи. Перевернуть, добавить сморчки, молодую картошку, чеснок, лавровый лист, сливочное масло.

Добавить, если нужно, соли. Тушить 5 минут на огне, затем поставить на 30 минут в духовку, накрыв гусятницу крышкой.

Выложить цесарку с овощами на блюдо и поставить в теплое место. Поставить гусятницу на огонь, добавить бульон и упарить наполовину. Сложить снова мясо и овощи (включая бобы и побеги папоротника) в гусятницу, все осторожно перемешать, чтобы мясо и овощи были покрыты соусом, и подавать в гусятнице на стол, посыпав блюдо луком.

4. Поилица и кормилица



Париж

Все за стол!

Ох уж этот миф о парижанках, часами простаивающих у плиты и шутя-играючи, едва прикасаясь к продуктам кончиками неухоженных (и обгрызенных!) пальцев, готовящих замечательно вкусные блюда для своего выводка. Когда слышишь их разговоры друг с другом, понимаешь, что идиллическая картина не отражает реальных будней. Возьмем, к примеру, пятидесятилетнюю Брижжит (которая не грызет ногти) и Шарлотту (которая раз и навсегда решила, что собственные зубы вполне могут ей заменить кусачки для ногтей). И хотя обе они гиперактивные матери, по складу характеров они совершенно разные. Брижжит – чуть ли не лучшая хозяйка во всем Париже, прекрасно умеет готовить и все время старается быть на шаг впереди в том, что касается последних кулинарных изобретений. Она обожает приглашать к себе друзей, удивляя их изысканными и изумительными по вкусу блюдами. Журналистка и мать двоих детей, она, к сожалению, не располагает возможностями вкусно кормить по вечерам свою семью. Но будучи добропорядочной парижанкой, она снедаема чувством вины. «С утра до вечера кручусь, как белка в колесе, возвращаюсь поздно, в течение недели никакого порядка в доме: холодильник пустой, питаемся кое-как суши, паста, пицца, – рассказывает мне Брижжит, энергичная и полная задора уроженка Средиземноморского региона. – Периодами меня охватывает непреодолимое желание все изменить и перестроить весь уклад жизни. И тогда я хожу по выходным на рынок, закупая продукты на неделю, чтобы приготовить, например, в понедельник жареную курицу или морского волка во вторник. Или иногда я готовлю огромную кастрюлю тушеного мяса, рассчитывая, что ее хватит на два-три дня. Но, к сожалению, меня хватает меньше чем на месяц, и хорошие решения редко воплощаются в жизнь. Существует еще одна проблема в наших семейных застольях: трудно составить меню, которое бы удовлетворило всех. Каждый из нас сидит на какой-нибудь диете или собирается это сделать: Пьер (ему семнадцать лет), изголодавшийся подросток, ест все подряд, а Жозефина (ей пятнадцать лет) хотя также подросток, но уже всем пресытилась. И таким образом, приходится готовить три блюда: рыбу с овощами для нас с мужем, кускус для сына и салат из помидоров с моцареллой для дочери. Практически невозможно

прийти к общему знаменателю. И все это очень изнуряет».

Несмотря на то что стрессовых ситуаций в жизни становится все больше (следствие транспортных проблем с их бесконечными пробками и напряженного рабочего графика, ведь иногда приходится допоздна задерживаться на работе), семейные обеды или ужины, когда вынимаются из буфета серебряные приборы и когда все собираются вместе за одним столом, по-прежнему остаются священными для большинства парижан. И хотя теперь они проходят в более раскованной и непринужденной обстановке, чем сорок лет тому назад (даже в благополучных и обеспеченных семьях не так часто достают серебро для воскресных застолий, форма одежды уже не имеет такого значения), а детям отныне все чаще разрешают заходить в столовую, остававшуюся для них на протяжении многих лет под запретом. Но вернемся к нашему второму примеру. Шарлотта – стилист, у нее четверо детей, «и это меня вполне устраивает, потому что в моем активе четыре блюда, которые Пикар соблаговолил приготовить: таджин из курицы[110] и семга под сладким соусом с имбирем… Надо же! Оказывается, только два блюда, – смеется сорокадвухлетняя Шарлотта, продолжая свой рассказ: – Кроме этого, мои дети обожают цыпленка тандоори с рисом басмати, лазанью, чили кон карне[111] и фаршированные помидоры. Но в любом случае они предпочитают замороженную версию моей готовке, которая у меня отнимает массу времени и сил, потому что после нее приходится наводить порядок на кухне. Но я умею хорошо готовить традиционную макаронную запеканку (из коротких макарон, изготовленных из твердых сортов пшеницы. – *Пер.*) и ветчину с пюре Mousline (полуфабрикат) со сметаной».

Несмотря на отсутствие некоторых навыков, Шарлотта очень дорожит семейными ужинами, единственным моментом, когда ей удается собрать за столом весь свой выводок (в возрасте от четырех до шестнадцати лет), что является непосильной задачей в другое время суток. «Нам всегда вместе очень весело, говорим о музыке, песнях, которые дети услышали, школьных отметках (хотя они стараются обойти молчанием этот вопрос, обсуждение которого за столом не вполне уместно), о фильмах, вспоминаем о проведенном вместе отдыхе». Шарлотта находится в разводе с двумя отцами своих четырех детей, которые попеременно живут то с одним из отцов, то с матерью. И она признается, что нормально питается через неделю. «Когда их нет, я ем, что попало, но зато они отъедаются и питаются, как короли, когда неделю живут с отцом, который любит готовить и прекрасно это делает. Но когда они возвращаются, я не слышу от них ни слова упрека, только лишь время от времени они вспоминают: “Ах,

какие суши у папы… Ах, салат из шпината у папы… Ах, говядина, тушенная в пиве *Guinness*…” Спасибо тебе, папа, за ту уверенность, которую ты придаешь мне, ведь хотя бы через неделю они питаются нормально (а это уже неплохо!)»

Как и все сейчас, Шарлотта старается не тратить лишнего. В период кризиса она только и занимается тем, что сравни вает цены (для нее это что-то вроде игры) и просит своих подруг сообщать ей самые дешевые кулинарные рецепты, которые она затем публикует в своем блоге «Дневник кризиса». Например, такие, как запеканка из мангольда по цене 72 евроцента порция, более дешевая, чем китайская лапша за 1,30 евро, хотя и не пользующаяся таким успехом у ее детей, как эта последняя.

Если любишь готовить, в Париже немало способов приобретать недорогие и качественные продукты. Вот один из них. Шестидесятиоднолетняя Атика, помощница по уходу за детьми (а проще говоря, няня) и мать пятерых детей, любит готовить для них что-нибудь вкусненькое. Как правило, она покупает продукты на рынках Барбес и в Бельвиле, куда приходит перед закрытием в момент максимального снижения цен и где ей удается купить упаковку свежего творога по цене 1 евро, кроме того, она сама печет хлеб. «Я много лет прожила в XIX округе, прежде чем мне удалось воплотить в жизнь свою давнюю мечту и приобрести небольшой дом с садом в пригороде Парижа, в Роменвиле, где я с радостью принимаю своих детей и внуков, – объяснила мне она. – Когда мы собираемся все вместе, я готовлю кускус или тлитли,[112] блюдо Восточного Алжира, откуда я родом. Впервые у нас появился собственный сад, и на праздник Аид[113] мы закололи барана, совершив, таким образом, жертвоприношение. Я приготовила ножки, голову и требуху с белой фасолью, а дети жарили мясо на гриле, и вечером мы все ели шорбу (шурпу). Всем сделали татуировку хной, а малышам купили обновки. Для меня праздничные застолья воплощают редкие моменты единения семьи, это дает возможность сохранять связи с нашими корнями, потому что в остальное время дети ведут западный образ жизни. Когда они были маленькими, они не любили алжирскую кухню, в которой преобладают овощи. Они предпочитали пасту и жареную картошку в столовых. К счастью, теперь все изменилось…»



Республика детства



Не так давно было время, когда маленькие парижане приносили с собой в класс завтраки и… вино! Да, да, не

удивляйтесь. Ведь это Франция, страна, терпимо относящаяся к алкоголю, в которой вино, сидр и пиво приравниваются к натуральным напиткам, вроде сока и воды, и к фруктам. И только лишь в 1956 году употребление алкогольных напитков в школе было запрещено (во всяком случае, до четырнадцати лет). Все это выглядит как научная фантастика для современных родителей.

Когда читаешь меню, вывешенные в школьных столовых, понимаешь, что времена действительно изменились и что столовые по праву заслуживают присуждения им Двойного золотого Бокюза,[114] помноженного на первую премию в диетике. В школах II округа, верных последователей мэра по фамилии Вер, [115] 60 % рациона состоит из биопродуктов, и раз в неделю ученикам предлагается вегетарианское меню: биоколбаски из тофу с картофельным пюре и сезонный фрукт или эскалоп из индейки с салатом из ранних овощей, сыр шаурс (мягкий сыр из коровьего молока) и лимонный кекс по-домашнему. В XIX округе подают мюнстер либо канталь внарезку, в XVIII – фермерских цыплят, лимузенскую говядину и биологически чистый хлеб. В одной школе – меню по типу комплексных обедов, в другой – неделя вкуса. Диетологи при школах ломают голову, как бы составить рацион в соответствии с предписаниями. Например, в двадцатидневное меню должны быть обязательно включены не менее двенадцати раз блюда из сырых овощей либо фрукты. Уверяю вас, здесь явно ощущается присутствие доброго старого повара, удостоенного *Cordon bleu*, чье творчество ограничивается все теми же официальными предписаниями, требующими включения в рацион, наряду с известными овощами вроде помидора, например, козлобородника. И если чизбургер попадает на столы школьников, то только под предлогом ознакомления с другой культурой.

Хотя так называемые поборники составления максимально разнообразного рациона продолжают, тем не менее, включать в меню школьников омерзительные на вкус замороженные полуфабрикаты промышленного производства. Но это скорее вопрос денег и географии.

Деньги на питание выделяются из школьных касс, средства в которые поступают из округов. И создается впечатление, что рубленое мясо в панировке чаще встречается в народных кварталах на окраинах. Вот отзывы нескольких наших подруг: «У них (у детей, разумеется) нет других слов, кроме как “мерзость”», «А у нас столовую сравнивают с катастрофой», «Часто бывает, что детям дают всего лишь органический хлеб (который им очень нравится) и какой-нибудь фрукт, и это за весь день. Не удивительно, что на полдник они едят так много», «Моя проблема

заключается в том, что мои дети привыкли к свежим фруктам и овощам, даже замороженные овощи от Пикара им не нравятся, я уж не говорю о консервах. Кроме того, они не любят соусы и не имеют возможности попросить блюдо без соуса».

Вот такие мнения о столовых складываются у родителей, когда их чада возвращаются из школы с подведенными от голода животами. Но и в то же время их не могут не обижать такие высказывания, как: «Равиоли в столовой лучше, чем у нас дома». И они не могут не ощущать некоторую неловкость (с оттенком гордости), когда директриса столовой говорит им, что их дочь не ест *Kiri* и другие плавленые сыры, потому что, по ее словам, любит только добрый старый комте.

Столовая – место формирования вкусов, как хороших, так и плохих, и у каждого из нас, кто оставался на продленке, на всю жизнь сохранились отдельные невеселые воспоминания, связанные со школьными обедами. По нашему мнению, Хартией детства должны быть запрещены клецки, плавающие в соусе неопределенного вкуса, какими бы органическими и биологически чистыми они ни были. «С какой стати в течение стольких лет мне внушали, что свекла – это порезанный кубиками овощ, мягкая консистенция которого и сладковатый вкус должны быть обязательно сбалансированы кислотой соуса “винегрет” промышленного производства?» – задается вопросом кулинарный журналист Себастьян Деморан в книге «Cantines» («Столовые»), представляющей интерес для всех поколений. Нанесенную в детстве травму ему, по всей вероятности, удалось преодолеть, поскольку теперь он с радостью предлагает карпаччо из свеклы своим друзьям.

Но иногда старания дам, заправляющих в столовых, и уговоры воспитателей («Попробуй хоть ложечку») приносят свои плоды. С тех пор как восьмилетняя Айрис открыла для себя лазанью с семгой в школе, она стала ее любимым блюдом.

Столовая может стать местом постижения культурных и социальных различий, существующих между людьми. Так, четырехлетняя Марта была крайне удивлена реакцией своих подружек-мусульманок, когда она им объясняла, что «мой папа (навсегда сохранивший, как ей было известно, отвращение к самым разным блюдам из представителей семейства козьих) никогда не готовит баранью голову, а только кроликов». Но столовая, как и школа, должна оставаться светской и республиканской. И хотя свинина не входит в обязательный рацион, она иногда появляется в меню, разработанных для коллективного, а не для индивидуального питания. Поэтому включение халяльных или кошерных продуктов исключается. Тем

не менее иудеохристианские традиции не исчезли из нашего обихода, и мы не можем не отметить, что по пятницам всегда подают рыбу, а начало года знаменуется выпечкой так называемого пирога с сюрпризом.

Начиная с 1882 года, когда начальное образование стало обязательным, светским и бесплатным, столовые, открывающиеся при школах, предназначались для питания испытывающих нужду детей из малообеспеченных семей. Но и в наши дни питание в столовых часто остается единственной возможностью получить порцию сбалансированной еды за день для ста семидесяти пяти тысяч парижских школьников и учащихся колледжей. В 2010 году, чтобы всех уравнять в правах, мэрия Парижа решила ввести одинаковые тарифы во всех округах: от 0,13 до 5 евро в день в зависимости от доходов родителей.

В Париже в детских садах один ребенок из десяти страдает избыточным весом, в то время как в CE2 (второй класс начальной школы: 8–9 лет) уже на 6 детей приходится 1 ребенок с признаками ожирения. Причем в так называемых приоритетных кварталах (бывших отсталых районах, находящихся в стадии динамичного развития) процент детей с ожирением вдвое больше, чем в среднем по городу. Мы еще не достигли американских цифр, но успокаиваться нам нельзя. Стакан молока от Пьера Мендес-Франса,[116] трансформировавшийся с течением времени в утренние бисквиты и печенье от агропромышленного комплекса «Пэпи Броссар», был официально запрещен, чтобы не перебивать аппетит перед школьным завтраком. И девять из десяти наших сорванцов прекрасно знают – благодаря рекламным роликам, транслируемым по телевидению по каналу «Джулли» в промежутках между сериями мультфильмов про Дору или Покемонов, – что нужно каждый день съедать не менее пяти фруктов и овощей и пить воду. Мэрия Парижа организовала бесплатную раздачу сезонных фруктов в школах, в которых реализуются пилотные образовательные проекты. Но, несмотря на все усилия, окончательно победить содовые напитки и чипсы пока не удалось. Но если в борьбе с вином мы одержали победу, мы уверены, что однажды мы справимся и со сладкими содовыми напитками. Хотя это произойдет не завтра.



«Попробуй, по крайней мере!»



Когда заканчивается период сосок и вселяющей уверенность материнской груди, в жизнь маленьких парижан вторгаются процессы диверсификации, затрагивающие также и питание и не оставляющие им выбора. Естественно, они имеют право на замороженные полуфабрикаты типа свинины с пюре, запеченных в раковинах моллюсков, наггетсов, рыбы в панировке и т. д. Хотя справедливости ради стоит сказать, что для большинства родителей приучение детей к хорошей и здоровой пище так же важно, как и овладением ими сложными грамматическими правилами вроде Imparfait du subjonctif (незаконченное прошедшее время сослагательного наклонения, употребляется в

письменной речи).

Морскую свинку, разумеется, больше не подают к столу (но пусть те, кто с ностальгией вспоминают о ней, не переживают: в Эквадоре она остается весьма распространенным блюдом[117]), хотя колбаса из ослятины и паштет из кролика все еще являются частью нашего рациона. Когда в четыре года узнаешь, что осел Шрека и Панпан могут окончить жизнь в твоей тарелке, начинаешь постигать настоящие ценности жизни… Мы уж не говорим о конине. Заставьте, например, вашу дочь проглотить кусок стейка из Черного принца (кличка коня), которая увешала стены своей комнаты постерами с изображением резвящихся на воле лошадей.

«Убиение» посредством машины для разделки мясных туш – это одно из развлечений на рынке. И когда восьмилетний Жозеф впервые увидел продавщицу птицы в заляпанном кровью фартуке, отсекающую голову цыпочке (как известно, цыпочка – это цесарка), взращенной на фермерском подворье, он спросил в ужасе, широко раскрыв глаза: «Марию-Антуанетту тоже так убили?» – «Да, мой дорогой, именно так и закончила свои дни королева цыпочек!» Увиденное, по всей вероятности, не особенно впечатлило малыша, потому что он так и не стал вегетарианцем. Равно как и Айрис, которая, увидев тушки кроликов, разложенные в витрине-холодильнике магазина, наподобие Белоснежки в ее стеклянном гробу, спросила, продемонстрировав тем самым здравое отношение к жизни: «Скажи, мама, их убивают, когда они только еще собираются убежать?»

Спартанское воспитание иногда оставляет зарубки на всю жизнь. Тридцатитрехлетняя Карин до сих пор с содроганием вспоминает, как ее заставляли есть бараньи мозги – «бесформенную, шишковатую массу на дне моей тарелки», – которые ее мать готовила каждую неделю, полагая, что это укрепляющее и придающее сил блюдо. Что касается Себастьяна, которому сорок один год, то он в течение долгих лет не мог есть устриц, потому что его дядя, бывший «красный берет»[118] и большой весельчак, однажды, когда ему было десять лет, довел его до слез, зажав нос и пытаясь силой засунуть ему в рот устрицу. И мы не будем называть имя одного отца семейства (не хотим, чтобы у него были неприятности с социальными службами), исповедующего принципы, согласно которым его ребенок (ему всего четыре года) все должен испробовать в своей жизни, включая и вино. «В прошлый уик-энд мы дали ему попробовать белого сладкого вина. Ему так понравилось!»

Многие даже не представляют, куда может завести вседозволенность в «воспитании вкусов». Шарлотта, в данный

момент мать двух дочерей, вспоминает об их любимом меню, когда в детстве по субботам она оставалась одна с братом и сестрами (их родители позволяли себе отдых от семейных хлопот). «У нас было ритуальное и не отличавшееся разнообразием меню: копченая семга, ванильное мороженое и шоколадное фондю; все это мы запивали бутылкой кока-колы. Мы выставляли в ряд четыре бокала и наливали всем поровну. Иногда к нам присоединялся один и наших кузенов, который пел в хоре в соборе Святого Игнация. Он приносил с собой облатки (не освященные, разумеется), и мы их макали в мороженое. Они так вкусно хрустели, лучше чем вафли!»

Некоторые предпочитают не навязывать свое мнение в императивной форме. Горячий шоколад по рецепту Триш Дезейн, который вы готовите с любовью, чтобы привить вашей дочери вкус к хорошей и полезной пище, все равно, сколько бы вы ни старались, не будет иметь у нее успеха, потому что она предпочтет *Nesquik*. Кулинарные курсы, представляющие собой «новый вид воспитательного досуга», приобретают все большую популярность, если судить по обилию предложений. И если мальчики продолжают мечтать о карьере Зидана или Шабаля, их матери хотели бы видеть своих отпрысков в роли известного кондитера Пьера Эрме или в роли знаменитого повара и ресторатора Алена Пассара. Транслируемые по телевидению реалити-шоу пробуждают в детях стремление к действию и, может быть, призвание. Посетим вечеринку, которую во второй половине дня однажды в субботу устроили для Марго по поводу ее десятилетия в кулинарном бутике на улице Пантьевр, в двух шагах от Елисейских Полей. На ее товарищей это произвело неизгладимое впечатление: «Вау! Мы же будем у Сирила Линьяка[119]». Вечеринка проходит не в великолепном холле со стеклянной телегеничной крышей, а в небольшом помещении на антресолях. И кажется, возбужденных и веселых детей совсем не смущает сорокаградусная жара от софитов и работающих печей. «Вчера я смотрела с мамой по телевизору передачу “Почти совершенный ужин“, – рассказывает одна из приглашенных, поблескивая металлическими брекетами. – Мне так понравилось!» И когда между рулетом с муссом из малины и кексами black & white спросили, кто видел финал шоу «Топ-шеф», поднялось шесть рук. И по крайней мере половина их обладателей уже представляют себя шеф-поварами или кондитерами. К позитивным моментам относится тот факт, что кухни в современных буржуазных квартирах уже не воспринимаются как святилища, предназначенные исключительно для женщин. В ожидании того счастливого

момента, когда можно будет посещать дансинги и клубы, парижские подростки из зажиточных семей все чаще записываются на кулинарные курсы, составляющие конкуренцию спортивным секциям по поло или театральным курсам. Двенадцатилетние Марк Антуан, Хьюго Анри и Жан Медерик (у всех на что-нибудь аллергия) получили разрешение посещать кулинарные курсы, которые ведет Стефани, шеф-повар на дому (и, кстати говоря, баронесса), которая с непременными шутками учит их готовить гамбургеры и пиццы. «Они так рады, что смогли попробовать “нездоровую еду”, ведь родители запрещают им посещать фастфуды. А потом я не обращаю внимания на то, что они едят руками, пачкают все вокруг, включая и свою одежду. Им очень нравится у меня».

На другом конце социальной лестницы своя кухня и свои кулинарные курсы, на которых детям из неблагополучных кварталов и с трудной судьбой прививают чувство собственного достоинства, придают уверенности в себе и своих силах и учат самостоятельно готовить.

Неудивительно, что в стране, в которой отношение к еде приобретает иногда маниакальный характер, у некоторых детей развиваются стойкие фиксации на том или ином продукте. Четырехлетняя Шиара отдает явное предпочтение сырным корочкам и мороженому фирмы *Bertillon*, Маттис не ест ничего, кроме миндального печенья, а десятилетний Хьюго обожает шоколадные пирожные на маргарине вместо сливочного масла.

И все это именуется удачным завершением воспитательного процесса. И это так же важно, как получение степени бакалавра.



Кускусы по семейным рецептам



Скандер меня предупредил: «Этим вечером я буду есть лучший в мире кускус». Кто бы в этом сомневался? Ведь его приготовит мать Скандера! Хайет, ее муж Монсеф и их четверо детей живут над принадлежащей им лавкой халяльных продуктов на улице Аврон в XX округе. Это было во вторник, магазин по вторникам не работает, и поэтому они пригласили меня на еженедельный кускус, их главное семейное блюдо. Я вышла на станции метро «Мареше», расположенной в одном из последних многонациональных и мультикультурных народных кварталов Парижа, где магрибские и азиатские лавки втиснуты между магазинами так называемых французов. В нескольких шагах отсюда расположились дом Гальяно (английский кутюрье установил свою вывеску на бывшем заводе игрушек, переоборудованном архитектором Уилмотом в концептуальную «графическую мясную аудиовизуальную гастрономию») и мое любимое кафе Les Pères Populaires. Бакалея Sabbah гостеприимно распахивает двери перед возвращающимися с работы и спешащими домой парижанами, они заходят сюда, чтобы купить упаковку бриков, подсушенных и очень тонких блинчиков, и бутылку *Boga cidre*, тунисской содовой воды (если будете в этом квартале, не упустите возможность ее попробовать). Рядом находится салон-парикмахерская *L'Orient Coiff ure*, в которой последней клиентке уже заканчивают укладку и в которой можно

взять напрокат национальные тунисские костюмы. Напротив – булочная, с ее багетами, круглым подовым хлебом под названием «матлу», шукетами из заварного теста (пирожные), шоколадными эклерами и пропитанными медом макрутами,[120] очень естественно подчеркивающими нашу национальную самобытность.

Хайет обрадовалась мне, как любимому хлебу под названием «табуна».[121] Мы никогда не виделись, но она расцеловала меня в обе щеки, хотя я всего лишь подруга знакомой ее сына – видимо, этого вполне достаточно для того, чтобы принимать меня, как кузину, находящуюся проездом в Париже. Через несколько минут мне выдали домашние туфли без задников, но с помпонами, и хозяйка дома одолжила мне жемчужное ожерелье: «В нем вы будете себя чувствовать гораздо свободнее», – произнесла она, уткнув нос в шесть стоящих перед ней баночек с пряностями, ароматы которых пробудили во мне желание сию же минуту сесть в самолет и отправиться на юг Туниса, откуда родом эта семья. Хайет ждала меня, чтобы мы вместе приготовили кускус. Жарку колбасок мергез и мяса на гриле она предоставила своему мяснику-мужу. «Но что касается всего остального, я не люблю, когда вмешиваются в мои дела, ведь стряпня – это удел женщин». В их парижской красно-белой кухне Сара и Сабра, две ее дочери двадцати и восемнадцати лет, постигают азы традиционной тунисской кухни. Хайет – это настоящая мать-кормилица, которая ни в чем не уступает лучшей из еврейских матерей («Ведь мы же кузены, Аллах всемогущий! Тунисские евреи, как вы знаете, очень хорошо готовят»). В этот день Сабра помогает ей на кухне, потому что Сара, студентка Института инженеров транспорта, отправилась на работу: она беби ситтер и присматривает за детьми. Хайет, которой очень идет фиолетовая джеллаба,[122] подводит меня к буфету, чтобы приобщить к сокровищам, привезенным «оттуда». Она открывает одну за другой потрепанные от частого использования и времени крышки пластиковых коробок, демонстрируя мне куркуму, шафран, мулукию,[123] хариссу,[124] раз-эль-ханут[125] («Знаете ли, мадам Лора, моя мама, которой уже восемьдесят пять лет, сама их сушит! Пряности, которые продаются в Париже, совсем не того качества»). Затем она мне показала бутылки с оливковым маслом и маслом нигеллы[126] (которое излечивает, по ее словам, от 99 болезней), а также множество разновидностей домашней пасты (лапши) самой различной формы (например, в форме дробинок для приготовления супа м’хамса). «Мой сын обожает этот суп! Сыночек мой, он так далеко, – запричитала Хайет со слезами на глазах, вспомнив о своем старшем сыне, который заканчивает

учебу в Америке. – Я ведь не хотела его отпускать, потому что он еще не женат».

Хайет протягивает мне банку с густым пастообразным содержимым: «Попробуйте это, мадам Лора. Это сделано из нутовой (нут – сорт гороха. – *Пер.*), чечевичной, ячменной муки с добавлением аниса, фенхеля и оливкового масла. Это очень питательно. Нужно всего лишь несколько ложек. Ее дают невесте накануне свадьбы, чтобы у нее были силы. Она очень полезная. Я дала ее сыну, и он молил Бога, чтобы пасту не конфисковали на таможне в аэропорту».

В то время как Сабра поджаривала на огне острый и сладкий перцы и помидоры для салата мешуйя,[127] Хайет перетирала руками кускус, чтобы зерна были как можно мельче. Каждый раз, когда я предлагала свою помощь, меня отсылали на место. «У нас не принято заставлять гостей работать. Это плохая примета: можно разориться», – пошутила она, отодвигая тыльной стороной руки со лба фиолетовую вуаль – пашмину, – которой она прикрыла волосы, когда начала готовить. Через несколько минут крупа была почти готова, кастрюлю для кускуса тщательно накрыли алюминиевой фольгой, чтобы не выходил пар. А мы воспользовались моментом и продолжили разговор. Мужчины, как этого следовало ожидать, сидели в гостиной перед большим телеэкраном («Не думайте, мужчины мне помогают, они, например, ходят за покупками»). По всей видимости, сражения, которые ведет Элизабет Бадинтер,[128] ее совсем не касаются. Она хочет, чтобы ее дочери получили образование. «Образование – это инструмент, чтобы найти хорошую работу. Пусть они пользуются жизнью, развлекаются, ходят на танцы, в боулинг, но все это мне не мешает время от времени наставлять их: “Я только тогда уеду в Тунис, когда выдам вас замуж”. Ведь если их время пройдет… Это мне напоминает ту пору, когда без очков уже ничего не видишь, обратной дороги нет».

Для поддержания стабильности и сохранения мира в семье еда для Хайет имеет такое же значение, как работа и взаимоуважение. Самыми радостными для нее бывают те вечера, когда все вместе собираются за большим столом и она их угощает чем-то вкусненьким. Она не против эскалопа из курицы с грибами, но если возникает серьезный повод, без коронных блюд тунисской кухни не обойтись. «Когда двадцать пять лет тому назад я приехала во Францию, я чуть было не умерла с голода. Для меня это был шок. Только представьте себе, я никогда не видела ни авокадо, ни майонеза. И я себя чувствовала такой одинокой! В Тунисе всегда садятся за стол не менее пятнадцати человек».

Хайет открывает дверь холодильника, к которой «примагничен» календарь, с одной стороны которого указаны все мусульманские праздники, а с другой – французские. Через два дня наступит Мулуд, день рождения Пророка. С тоской в глазах Хайет вспоминает, в какой атмосфере и как весело отмечали праздники в Тунисе: «Утром отовсюду слышатся возгласы “йуйу” – это протяжно и с модуляциями кричат женщины: таков обычай. Заблаговременно готовят крем хассидат згугу (на основе орехов кедровой сосны с медом и фисташками), который подают каждому из гостей, пришедшему поздравить с праздником семью. В Париже все гораздо сложнее. Все много работают, оттого и разобщены. Но на Аид, после Рамадана, мы все соберемся вместе. В первый раз нас было двадцать семь человек за столом. Мы надели лучшие джеллабы, лучшие драгоценности, наложили макияж. Как правило, подается наше праздничное блюдо – кускус с рыбой».

Прежде чем все сели за стол, Хайет незаметно вышла из комнаты и вскоре вернулась с маленьким ковриком, который она расстелила в углу гостиной, совершив вечернюю молитву. Когда ей было сорок три года, она решила не снимать с головы мусульманский платок. «Но мои дети могут делать все, что им заблагорассудится, они свободны».

По телевизору шла трансляция футбольного матча. Монсеф, добродушный патриарх семьи, возглавил застолье. «С тех пор как я приехал во Францию, я работаю внизу, а живу наверху. Это очень удобно, потому что дети всегда на глазах, – объясняет он. – Мы всегда много и тяжело работали для того, чтобы дети жили лучше нас».

Вскоре появился их младший сын, шестнадцатилетний Али, в узких и местами порванных джинсах. Его мать расстроилась, потому что он не доел свой кускус. В отличие от меня, которая не знала, куда себя деть от смущения, он совершенно не стеснялся и вел себя непринужденно. После бсиссы[129] в качестве аперитива, бриков с яйцом и тунцом (блинчиков с начинкой), салата мешуйя – все это мы запивали напитком из ферментированного молока (никакого вина за столом, разумеется, но зато много содовой воды) – я смогла осилить только половину положенного мне на тарелку кускуса с ягнятиной. На десерт Хайет предложила мне попробовать знаменитый крем из кедровых орехов, который они купили специально для меня в их любимой кондитерской *La Rose de Tunis*, расположенной в XVIII округе. Я умоляла о пощаде, не в силах проглотить больше ни кусочка, и поспешила сесть на диван, облокотившись на подушки. Сабра подала нам чай с мятой, а мы в этом время рассматривали семейный фотоальбом.

Я ушла от них незадолго до полуночи с формой для выпечки фирмы *Tupperware*, которую они сунули мне в сумку в качестве подарка («Для вашего мужа и детей»), и приглашением летом в Тунис на свадьбу к одной из их двоюродных сестер.



Рестораны домашней тунисской кухни

Chez Gabin
92, Boulevard de Belleville, 75020, XX
M° Couronnes – + 33-1-43-58-78-14

Это любимый ресторан наших подружек, тунисских евреек. Каждый день два фирменных блюда. Если вы отдаете предпочтение рыбному кускусу, приходите сюда по средам. Кускус с мясом подают вечерами по пятницам (вместе с закусками, которые называются кемья или кемьяс). Тем, у кого совсем нет времени, советуем купить восхитительный тунисский сандвич, в основе которого салат мешуйя, сырые овощи, тунец и много харрисы (продается «на вынос»).

La Boule-Rouge
1, Rue de la Boule Rouge, IX
M° Grands-Boulevards – + 33-1-47-70-43-90

В этот ресторан обычно приходит Хайет со своей семьей, когда ей не хочется готовить. Если вы капнете немного лимонного сока на вашу отбивную на косточке, вы добавите заключительный аккорд к гамме вкусовых ощущений.

Для любителей макрутов и рожек газели[130]

La Rose de Tunis
7 Boulevard Ornano, XVIII, 75018
M° Marcadet-Poissonniers – + 33-1-46-06-08-64

Les Doigts de Fée
356, Rue des Pyrénées, XX
M° Jourdain – + 33-1-43-49-12-34

La Bague de Kenza
106, Rue Saint-Maur, XI
M° Parmentier – + 33-1-43-14-93-15

Где провести время с детьми (а заодно и пообедать)

Brunch Bazar au Le Comptoir Général
80, Quai de Jemmapes, X, 75010
M° République – + 33-1-44-88-20-45
www.brunchbazar.com
Раз в месяц по воскресеньям Надеж Винтер организует семейные обеды в атмосфере, не дающей вам забыть о том, что экологии здесь придается первостепенное значение. Различные курсы и занятия для детей. Много музыки и танцев, распродажа вещей секонд-хенд. А шеф-повар одного из ресторанов сети *Cococook*[131] предложит вам свои неповторимые блюда, приготовленные исключительно из биопродуктов.

Cafézoïde, le café des enfants
92, Quai de la Loire, XIX, 75019
M° Laumière – + 33-1-42-38-26-37
Лучшее ассоциативное (для взрослых и детей) кафе, где родители могут выпить чашечку кофе с печеньем или пообедать в духе *Slow Food*, в то время как их отпрыски будут веселиться в игровых залах наверху.

Librairie La Cocotte[132]
5, Rue Paul Bert, XI, 75011
M° Faidherbe-Chaligny – + 33-1-43-73-04-42
Андреа и ее верные последовательницы регулярно проводят здесь курсы по кулинарии для парижских подростков в атмосфере веселья и раскрепощения.

Les 40 °Coups

12 bis, Rue de la Villette, XIX, 75019

M° Jourdain – + 33-1-40-40-77-78

Сюда приходят ради занятий на кулинарных курсах или чтобы перекусить. А в это время ваши малыши будут играть у вас на глазах в оборудованном для этих целей зале заведения. Их сайт: www.les400coups.eu

Bogato

7, Rue Liancourt, XIV, 75014

M° Mouton-Duvernet – +33-1-40-47-03-51

Во второй половине дня по средам проводятся курсы кондитерского мастерства.

Можно приобрести огромный торт на день рождения, выполненный по индивидуальному заказу.

Péniche Métamorphosis

Напротив здания № 3, Quai de Montebello, V

M° Maubert-Mutualité – + 33-1-43-54-08-08

Во время обеда или ужина вам представится возможность посмотреть спектакль – настоящее магическое действо, погружающее вас в атмосферу нереальности.

Le Zèbre de Belleville

63, Boulevard de Belleville, XI, 75011

M° Couronnes – + 33-1-43-55-55-55

Поэтический и незабываемый ужин ждет вас в самом маленьком в мире кабаре, расположенном в помещении бывшего районного кинотеатра.

Где можно поужинать или перекусить во второй половине дня

…а также позавтракать в компании подружек, таких же любительниц хорошей кухни, как и вы, хотя не обремененных детьми. Выбор за вами!

La Loire dans la théière

3, Rue des Rosiers, IV,75004

M° Saint-Paul – + 33-1-42-72-90-61

После того (или до того) как вы прогулялись по кварталу Маре[133] (и, может быть, зашли в музей «Карнавале»), загляните сюда. Огромный выбор кондитерских изделий, перед которыми невозможно устоять. Советуем попробовать их тарталетки с фруктами. И выражаем сожаление по поводу того, что лимонный

пирог такой маленький и слишком сладкий.

La Charlotte de l'Isle
24, Rue Saint-Louis en l'Isle, IV
M° Pont-Marie – + 33-1-43-54-25-83
Если далеко за полдень вам захочется перекусить, вы легко это можете сделать в компании симпатичных ведьмочек (по средам в заведении проходят кукольные представления. Заказывать билеты следует заранее).

Hôtel Bristol
112, Rue du Faubourg-Saint-Honoré, VIII, 75008
M° Miromesnil – + 33-1-53-43-43-00
Здесь вы можете выпить непременный пятичасовой чай в величественном и по-французски роскошном зимнем саду. У них так много всего вкусного, что едва себя сдерживаешь, чтобы не съесть лишний кусочек.

Angelina
226, Rue de Rivoli, I, 75001
M° Tuilleries – + 33-1-42-60-82-00
Неподражаемый дух старины! Совет от цыпочки: постарайтесь ничего не есть в тот день, когда вы решите побаловать себя двумя фирменными кондитерскими изделиями этого лучшего чайного салона, – монбланами (меренги со взбитыми сливками и кремом из каштанов) и горячим шоколадом по-африкански. Даже мужчины не могут устоять…

Насладимся мороженым

Berthillon
31, Rue Saint-Louis en l'Île, IV, 75004
M° Pont-Marie – + 33-1-43-54-31-61
Не выходящая из моды классика.

Grom
81, Rue de Seine, VI, 75006
M° Mabillon – + 33-1-40-46-92-60
Мы знаем немало людей, которые способны отправиться на другой конец Парижа ради «лучшего итальянского мороженого кустарного производства». Свои сорбе они готовят из сезонных фруктов из итальянских биосадов и виноградников и воды из источников.

Amorino
31, Rue Vieille du Temple, IV, 75004
M° Saint-Paul – + 33-9-50-57-44-76
Неповторимый вкус их gelati,[134] которое выкладывают в форме цветка в креманки, запомнится вам надолго.

…и шоколадом

Угощать детей блюдами, в состав которых входит шоколад, приблизительно то же самое, что кормить поросят вареньем. Предлагаем нижеприведенный список для вашего личного пользования и на ваше усмотрение.

Chapon
69, Rue du Bac, VII, 75007
M° Rue-du-Bac – + 33-1-42-22-95-98
В это заведение вы без колебаний можете прийти вместе с детьми, если у них есть желание насладиться шоколадным муссом, который продается также на вынос в корнетике из бриков или вафель. Летом всегда в наличии восхитительное мороженое и шоколадное сорбе.

Patrick Roger
108, Boulevard Saint-Germain, VI, 75006
M° Cluny-La Sorbonne – + 33-1-43-29-38-42
Создается впечатление, что Патрик Роже, до того как посвятил ему свою жизнь, люто ненавидел шоколад. Теперь в своей профессии он достиг высшей степени мастерства. Это высокая кухня! Попробуйте его буше с ганашем,[135] ароматизированные зеленым лимоном, с овсом, кунжутным семенем, с флёр де сель,[136] с сычуаньским перцем.[137]

Pralus
35, Rue Rambuteau, IV, 75004
M° Rambuteau – + 33-1-48-04-05-16
Заведение прославилось, благодаря их бриошам с пралине, но и высококачественный шоколад, который Франсуа Пралюс собственноручно изготавливает из высушенных какао-бобов, стоит того, чтобы его попробовать.

Monsieur Chocolat
102, Rue de Cambronne, XV, 75015
M° Volontaires – + 33-9-60-16-03-38
Всегда в наличии восхитительные кондитерские и

шоколадные изделия.

Sadaharu Aoki
35, Rue de Vaugirard, VI, 75006
M° Rennes Saint-Placide – + 33-1-45-44-48-90 Я открыла для себя «конфеты с макияжем» (божественно вкусные, разноцветные кондитерские изделия, начиненные ароматизированным ганашем) этого японского виртуоза в кондитерских *Momo* и *Christophe*, где, в свою очередь, познакомилась с их собственными уникальными и не менее вкусными изделиями.



Когда наступает время полдника

Для маленького парижанина так же немыслимо пропустить время полдника (четыре часа дня), как немыслимо случайно столкнуться в секс-шопе с Кристин Бутен,[138] покупающей шарики гейши.[139] Но, даже став взрослыми, большинство парижан не отказываются от традиции, устраивая себе перекусы с шоколадным батончиком *Mars* (или галетами из овсяных отрубей, если придерживаются диеты для похудения) в кафетерии. Для предпочитающих более изысканный полдник ниже приводим список кондитерских, где можно купить (себе на погибель) эклеры, пирог из заварного теста «Париж—Брест», лимонные торты, яблочные и слоеные пирожные и т. д. Не каждый день, разумеется, принимая во внимание цены на изделия.

Hugo et Victor
40, Boulevard Raspail, VII, 75007
M° Sèvres-Babylone – + 33-1-44-39-97-73

La Pâtisserie des Rêves
93 Rue du Bac, VII, 75007
M° Rue-du-Bac – + 33-1-42-84-00-82
111, Rue de Longchamp, XVI, 75016
M° Rue-de-la-Pompe – + 33-1-47-04-00-24

Blé Sucré
7, Rue Antoine-Vollon, XII, 75012
M° Ledru-Rollin – + 33-1-43-40-77-73

La Pâtisserie de l'eglise
10, Rue de Jourdain, XX, 75020
M° Jourdain – + 33-1-46-36-66-08

Jacques Génin
133, Rue de Turenne, III, 75003
M° Saint-Sébastien-Froissart – + 33-1-45-77-29-01

Gauff res Meert
16, Rue Elzévir, III, 75003
M° Saint-Paul – + 33-1-49-96-56-90

Конфеты и сладости

Для любого малыша нет большей радости, чем самому отправиться в булочную на углу и накупить себе мармеладок и карамелек. Вот несколько адресов, куда вы можете отправиться, если решите пойти на поводу у своих желаний и приобрести качественные сладкие изделия.

Les bonbons
6, Rue Bréa, VI, 75006
M° Vavin – + 33-1-43-26-21-15

A la mère de famille
35, Rue du Faubourg-Monmartre, IX, 75009
M° Le Peletier – + 33-1-47-70-83-69

Käramell
15, Rue des Martyrs, IX, 75009
M° Saint-Georges – + 33-1-53-21-91-77

Dupleix
72, Boulevard de Grenelle, XV, 75015
M° Dupleix – + 33-1-45-79-79-42

Хотя это магазин оптовой торговли, обычные граждане здесь также могут делать покупки, что очень удобно и выгодно, особенно в тех случаях, если вы, например, отмечаете день

рождения.



Семейные рецепты домашней кухни

Les pasties de bacalhau (бенье из трески) от Валерии

Ее отец родом из Португалии, а мать – испанка. Так стоит ли говорить о том, что католические праздники в жизни Валерии играют большую роль. Бенье из трески с салатом из осьминога готовят обычно на Пасху и любые другие семейные торжества. Его подают перед жаренным на гриле козленком или, например, молочным поросенком.

На двадцать бенье

340 г трески[140]
600 г картофеля (лучше сорта «бинтже»)
3 яйца
1 ст. ложка мелко нарезанной петрушки
Перец (и, разумеется, мускатный орех)
Растительное масло для фритюра

Внимание: придется в течение суток (или даже двух суток) вымачивать соленую треску, многократно меняя воду. (Я вспоминаю, что, когда в детстве меня отправляли в Португалию к бабушке, мне иногда казалось, что ее сливной бачок в туалете плохо работает. И так оно и было, потому что она закладывала в него соленую треску в пластиковом пакете с дырочками, и, таким образом, у нее всегда была под рукой готовая к использованию рыба).

Налить в кастрюлю воды и положить очищенный картофель и треску. Варить в течение 15–20 минут. Очистить рыбу от кожи и костей, разобрать на мелкие кусочки, превратить в пюре картофель и добавить рыбу, все осторожно перемешать.

Добавить в смесь рыбы с картошкой желтки, приправить перцем и мускатным орехом. Взбить в пену белки, добавить к рыбе с пюре и осторожно все перемешать. При помощи двух столовых ложек сформируйте бенье и обжарьте во фритюре с каждой стороны. Готовые бенье выложите на бумажное полотенце, чтобы впитался лишний жир. Подают горячими или холодными в качестве закуски к аперитиву (который длится обычно долго – это своего рода психологическая подготовка, – прежде чем все сядут за стол).

Куглоф от Анны

Традиция печь утром 25 декабря кекс под названием «куглоф» перешла к нашей подруге Анне от ее бабушки (родители которой в 1870 году переехали из Эльзаса в Париж). Она до сих пор использует глиняные формы, которым много досталось на их веку, в том числе и переезд. Анна не мыслит Рождества без куглофа.

6 порций

2 яйца
150 г сливочного масла
25 мл молока
150 г изюма (сорта «смирна»), струганый миндаль (миндальная стружка)
500 г муки
100 г сахарного песка
Сахарная пудра (для украшения)
1 пакетик пекарских дрожжей (продаются в булочных)
1 кофейная ложка соли

Разогрейте духовку до 200 °С. В глубокую миску всыпьте горкой муку, добавьте молоко, яйца, сахар, соль, дрожжи, разведенные в небольшом количестве теплой воды. Все перемешайте и месите до тех пор, пока тесто не будет отставать от стенок миски. Добавьте сливочное масло (которое должно быть комнатной температуры), но не все сразу, а кусочками, и месите до тех пор, пока масло не впитается в тесто, добавьте подсушенный изюм (предварительно замоченный в кипящей воде). Накройте тесто влажным полотенцем и поставьте в теплое место приблизительно на 1 час (например, возле радиатора, температура должна быть не ниже 22–23 °С). Следите за тем,

чтобы не было сквозняков. Тесто должно вдвое увеличиться в объеме.

Смажьте сливочным маслом форму для выпечки[141] (глиняные формы гораздо лучше металлических), обложите ее стенки миндалем (легче будет вынимать кекс из формы), выложите тесто до середины формы и поставьте в духовку на 45 минут. Как только куглоф будет готов, выньте его из формы, охладите, украсьте сахарной пудрой и вставьте в середину красный бант.

Перепела с виноградом от Мины

Это блюдо моя мать часто готовит по воскресеньям. По ее словам, «готовить его проще простого, а вкус незабываемый!».

На шесть персон

6 крупных перепелок
6 тонко порезанных ломтиков копченой грудинки
1 большая гроздь винограда
30 г сливочного масла
6 мл арманьяка или коньяка

Вымойте и выпотрошите перепелок и оберните каждую ломтиком копченой грудинки. Смажьте их сливочных маслом. Разогрейте духовку до 200 °С, положите перепелок на решетку на средний уровень и жарьте 30 минут со стороны спинок. Переверните их на другую сторону и жарьте еще 15 минут. Перед тем как вытащить перепелок из духовки, разогрейте коньяк или арманьяк, чтобы фламбировать птиц. После чего добавьте к перепелкам виноград, разделив его на мелкие гроздья, сливочное масло и поставьте в духовку на 5–10 минут, предварительно уменьшив температуру до 180 °С. Затем выключите духовку и оставьте в ней на некоторое время перепелок (чтобы настоялись). Подавайте с пюре из сельдерея или китайской тыквы (со вкусом каштана) с корицей и имбирем. Либо с тем и другим вместе.

8 или 10 человек гостей будут в восторге от вашего блюда, хотя оно не отняло у вас много времени и сил. И осталось только порезать птицу.

Тлитли от Атики

Это блюдо восточноалжирской кухни, Атика предпочитает

его готовить, когда за столом собирается вся семья.

На двенадцать персон (этот тот минимум, на который рассчитаны все блюда Атики)

1 задняя ножка ягненка (окорок)
4 куриных окорочка (для вкуса)
6 крутых яиц
1,5 кг тлитли
6 луковиц
2 зубчика чеснока
Половина кофейной ложки корицы
По одной кофейной ложке имбиря и куркумы
1 кофейная ложка смеси раз-эль-ханут
3 большие горсти гороха сорта «нут»
2 столовые ложки оливкового масла
Немного топленого сливочного масла

Для котлет из мяса:
1 кг провернутой через мясорубку говядины
Корица
Соль
Перец

В большой кастрюле обжарьте в смеси оливкового и топленого масла измельченные лук и чеснок, добавьте пряности, порезанную на куски ягнятину, горох нут, добавьте воды и поставьте тушиться на среднем огне. Когда горох сварится, выньте ягненка (если горох еще будет твердым, а мясо уже будет готовым, выньте его из кастрюли и продолжайте варку гороха). Затем положите в соус куриные ножки, шарики из мясного фарша и продолжайте тушение. Когда мясо и ножки будут готовы, выньте их из кастрюли и отложите в сторону.

В небольшом количестве оливкового масла обжарьте тлитли, затем продолжайте его варку в течение 20 минут на пару, после чего выложите в соус и варите, как обычные макароны.

Проварите на пару изюм, чтобы он набух.

Выложите на блюдо сначала тлитли, затем курицу, ягненка, положите в центр блюда горох, далее по краям мясные шарики и половинки яиц. (Авторы об этом умалчивают, но, видимо, блюдо сверху посыпается изюмом. – *Пер.*)

Бенье из цветов акации от Каролины

Будучи маленькой, Каролина часто гостила у бабушки в их родовом доме в Солони, которая угощала ее бенье из цветов акации. Теперь это ее фирменное блюдо, которое она учит готовить своих детей.

Для десяти бенье

10 кистей цветков акации
Тесто для бенье
3 яйца
50 мл молока
5 ст. ложек муки
1 ст. ложка сахарного песка
2 кофейных ложки водки (не обязательно)
1 кофейная ложка мелкой соли

Сорвите (в мае, когда у них особенно нежный запах, напоминающий аромат цветов апельсина и розы) кисти акации, вымойте их. Окуните в тесто для бенье и жарьте во фритюре (в подсолнечном масле).

Переворачивайте их с одной стороны на другую, чтобы они приобрели золотистый оттенок.

По окончании жарки положите бенье на бумажное кухонное полотенце, чтобы впитался лишний жир, переложите на тарелку и посыпьте сахаром.

Рецепты для детей (и не только)

Горячий шоколад

На две – четыре порции

150 г черного плиточного шоколада (содержание какао не менее 70 %)
150 г сливок (не очень жирных)
40 мл молока

Доведите сливки с молоком до кипения, добавьте поломанный на кусочки шоколад. Томите на маленьком огне, постоянно помешивая, пока шоколад полностью не растворится. Остается только выпить!

Шоколадный торт, при приготовлении которого вам даже не

придется взбивать в пену белки

На шесть персон

5 яиц
200 г сливочного масла
200 г черного шоколада
1 ст. ложка муки
150 г сахара
Сотейник с толстым дном

Разогрейте духовку до 190 °С. Растопите на медленном огне масло и шоколад, добавьте по одному яйца, тщательно помешивая содержимое, затем сахар и муку. Смажьте маслом форму и поставьте в духовку на 25 минут. Проверьте ножом готовность. В середине торт должен быть не до конца пропеченным.

Печенье «куки» от Зизу

На двадцать – двадцать пять штук

2 яйца
50 г сливочного масла
320 г твердого черного шоколада
110 г муки
160 г коричневого сахара
Половина кофейной ложки дрожжей
Соль

Разогрейте духовку (обязательно с функцией «конвекция») до 160 °С, растопите 220 г хорошего черного шоколада (*Nestlé craft* идеален для этого рецепта) с 50 г сливочного масла (дойдя до этого места, вы, я уверена, радостно воскликните: «Но это совсем немного, капля в море!»)

Добавьте яйца, муку, дрожжи, щепотку соли и коричневый сахар, затем введите в смесь 50 г шоколада, поломанного на мелкие кусочки.

При помощи ложки выложите на покрытый кондитерской бумагой противень 20–25 штук печенья (они не должны соприкасаться, если не хватает места, выпекайте два раза), посыпьте сверху оставшимся шоколадом (оставшиеся 50 г) и выпекайте в духовке в течение 10 минут. После чего выньте их из

духовки, подождите еще 10 минут, пока они не затвердеют, прежде чем выложить их на блюдо.

Успех гарантирован!

Цыпочка от шеф-повара
Рецепт от Франсуазы Бернар из ее книги «Кухня, 1000 рецептов»
Издательство Hachette Pratique, Paris, 2008

Франсуаза – королева птичьего двора. «Бабушка цыпочек», – не устает она повторять с высоты своих восьмидесяти девяти лет. Каждый раз, когда мы ее видим, мы не в силах противостоять ее обаянию: ее брызжущей через край энергии, кокетливой элегантности, искусству вести разговор. «Останавливайте меня, если я заболтаюсь», – говорит она. Но у нас нет никакого желания прерывать беседу с ней. Узнав, что для своих внуков, когда они навещают ее, она всегда готовит жареную цесарку, мы не могли не попросить у нее рецепт.

Цесарка с шампиньонами и гренками

На четыре порции

1 полуторакилограммовая цесарка
50 г свиного сала
100 г шампиньонов
Четверть лимона
50 г сливочного масла
2 ломтя хлеба

Для соуса:
Потроха двух птиц
1 морковь
1 луковица
30 г сливочного масла
2 стакана белого сухого вина
Букет гарни (пучок пряных трав: петрушка, тимьян, лавровый лист)
Соль, перец

Включите нижний разогрев в духовке за 15–20 минут до того, как вы поместите туда цесарку.

Вымойте и выпотрошите птицу, отложив в сторону печенку.

Положите ее в форму для запекания, обмажьте сливочным маслом и жарьте в духовке при 200 °C до полуготовности (приблизительно в течение 20 минут). Выньте из духовки и отделите мясо от костей. Кости не выбрасывайте.

Соус: порежьте кубиками морковь и лук. В кастрюле обжарьте в сливочном масле (30 г) кости и потроха (за исключением печенки), добавьте морковь, лук, белое вино, сок от жарки цесарки, пряные травы (буке гарни), соль-перец, тушите на медленном огне в течение 1 часа, не закрывая крышкой.

Положите куски цесарки в кастрюлю, полейте процеженным соусом. Закройте крышкой, поставьте тушиться на медленном огне в течение 20 минут.

Отделите ножки грибов от шляпок, натрите их лимоном и обжарьте шляпки в сливочном масле в течение 2–3 минут.

Порежьте ломти хлеба на треугольники, обжарьте до золотистого цвета с обеих сторон в сливочном масле. Положите на бумажное полотенце, чтобы впитался лишний жир.

В это время растопите порезанное кубиками сало, обжарьте в нем мелко порезанную печенку, посолив и поперчив, и раздавите ее вилкой.

Выложите куски цесарки на подогретое блюдо, смешайте печенку с соусом и полейте им цесарку. Разложите вокруг шляпки грибов и гренки.

Мой совет: если вы забыли купить потроха, не отчаивайтесь. Разведите кубик концентрированного бульона для придания соусу более выраженного вкуса (в этом случае не солите).

Приготовленная цесарка должна иметь те же характеристики, что и любая другая птица: мягкая грудка, прозрачная кожа и минимум жира.


— Я тебя предупреждаю, сегодня вечером на ужин у тебя будет брокколи.
SHAKE SHACK
— Мама, но ведь чипсы — это тоже овощи.

Нью-Йорк

Пиццы и мужчины

Марси чувствует себя не в своей тарелке. «Нелегко мне приходится. Дома едим только курятину, я не люблю ни рыбу, ни ракообразных. Готовлю редко и мало, потому что совсем нет времени. А дети вообще почти ничего не едят. И если бы я могла что-либо изменить в своей жизни, так это отношение к еде». Признание Марси далось нелегко. Она ведь знала, что разговаривает с француженкой, богиней гастрономических изысков (именно так нас воспринимают с другой стороны Атлантики), не отказывающей себе в удовольствии полакомиться лягушачьими лапками, улитками и прочими, на их взгляд, странностями.

И хотя мы внушаем им некоторое подозрение, потому что едим «нечто неудобоваримое», обойтись без наших услуг они не могут. Их нездоровая и однообразная пища, замороженные полуфабрикаты, еда из тюбиков нам, в свою очередь, кажется неприемлемой, если не отвратительной. Но за последние десять лет в Нью-Йорке отмечается огромный прогресс в изменении отношения к питанию вообще и к приготовлению пищи в частности. К сожалению, ритм жизни в Нью-Йорке таков, что не всегда есть время для того, чтобы собраться всей семьей за столом и получить удовольствие от домашней трапезы.

Кроме того, квартиры крохотные, а кухни рассчитаны на лилипутов.

У сорокалетней Марси сокращенный рабочий график – она работает по полдня и воспитывает троих детей. Она живет в маленькой двухкомнатной квартире и отдала детям свою спальню. Ее материальное положение оставляет желать лучшего, и каждый месяц ей приходится экономить.

«Видишь ли, гораздо дешевле купить пиццу и принести ее домой, чем покупать продукты в магазинах *Kristedes*. Время от времени я хожу в *Costco* (супермаркет, специализирующийся на продаже крупных партий товаров), но я ума не приложу, где мне хранить 10 кг мяса или 20 литров молока: ведь квартира-то маленькая».

Ее подруга Саманта (их дети учатся в одной школе), энергичная брюнетка с короткой стрижкой, работающая медсестрой в больнице, говорит, что обожает готовить. Хотя и выражает сожаление по поводу того, что по вечерам она чаще

всего занята: «Когда выпадает свободное время, я обязательно готовлю что-нибудь в моем *Crock Pot*». *Crock Pot* для американской кулинарной культуры – это то же самое, что и *Cocotte-Minute*[142] во Франции. Это названия однотипных кухонных приборов медленного приготовления пищи. Саманта, которая никак не может понять, почему *Crock Pot* не известен и не является своего рода бестселлером во Франции, объясняет: «В США у всех есть мультиварка, ни одна свадьба не обходится без того, чтобы молодоженам не подарили *Crock Pot*. Но, к сожалению, его редко используют! Принцип действия заключается в следующем: утром, перед тем как уйти на работу, закладываешь в него все продукты (мясо, овощи, специи, пряности), заливаешь водой, включаешь в сеть. Когда вечером возвращаешься с работы, все уже готово». И она добавляет с гордостью: «Свой я использую по крайней мере раз в неделю. Как правило, я готовлю тушеную говядину. Я хочу, чтобы мои дети питались здоровой и полезной пищей».

Но кто из нас не водил своих детей поужинать в *McDonalds*? В 6 часов вечера в пиццерии на углу 33-й улицы и 3-й авеню, как раз напротив начальной школы, яблоку негде упасть, так много здесь народа, в основном родителей с детьми, возвращающимися домой после продленки. Вечно спешащие и издерганные к концу дня родители специально заходят сюда, чтобы купить пиццу на вечер их отпрыскам. И хотя Саманта и Марси устраивают семейные застолья по большим праздникам и дням рождения, они утверждают, что редко садятся за стол со своими детьми, потому что, по их словам, их рабочие графики и школьное расписание не совпадают.

И в связи с этим можно допустить, что замороженные полуфабрикаты имеют массу преимуществ. Они настолько удобны и практичны, что незаметно и постепенно завладели сердцами и умами (а также и желудками) американцев. И за примерами далеко ходить не надо. Китаец в лавке на углу за пять минут приготовит вам блюдо, по внешнему виду мало отличающееся от блюда «нормальной кухни». Нью-Йорк – это город предоставления услуг. Всегда есть кто-то и где-то, кто может вам доставить в любой момент то, в чем вы именно сейчас испытываете крайнюю нужду, за исключением домашних блюд, с любовью приготовленных вашей мамой. Чем не бизнес-идея?

Мой Седер[143] у Блумфильдов



Эта история стала уже легендарной. В ней рассказывается о двух бродягах, приятелях, один из которых был евреем. Однажды за несколько дней до наступления еврейской Пасхи еврей сказал своему другу более благородного происхождения: «Пойдем со мной в синагогу, уверен, мы найдем тебе семью, которая тебя пригласит отметить с ними Седер. Будет настоящее пиршество, хоть наешься до отвала». Через несколько дней приятели снова встретились. Тот, который более благородный, говорит своему другу: «Ты что, издеваешься надо мной? Заплатишь ты мне за это “пиршество”! Я пришел к ужину, и сначала мне поднесли стакан вина. Ну что же, я не против, хотя на голодный желудок это тяжеловато. А потом они все начали говорить, причем на иврите, и говорят, говорят… У меня закружилась голова. Еще один стакан вина. От доносившихся из кухни запахов я чуть с ума не сошел. Наконец принесли еду. Ты не поверишь, но это была петрушка!

Затем подали галеты, сухие и жесткие, как пергамент. Я чуть было не упал в обморок. Наконец, появились листья салата с какой-то начинкой. Я схватил один из них, вцепившись в него зубами, и тут же мой рот запылал огнем: это был натертый на терке хрен! После этого я решил уйти».

Его товарищ рассмеялся: «Забыл тебя предупредить, только после хрена и горьких трав все начинается».

Традиционный ужин Седер, проводимый накануне недельных празднеств Песаха, который отмечается весной и который называют также еврейской Пасхой, призван напоминать

собравшимся о стойкости и духе сопротивления евреев. Это укоренившаяся религиозная нью-йоркская традиция. И вот я у Блумфильдов, пригласивших меня отметить с ними праздник. Моя подруга Маура предупредила меня: «Это не совсем традиционный Седер, мой брат и невестка – атеисты». Мерис, хозяйка дома, платиновая блондинка с великолепной шевелюрой, сохранившая свежий вид, несмотря на свои пятьдесят с лишним лет, пригласила двадцать пять человек: родственников, друзей, знакомых и приятелей друзей, одиноких молодых людей, чтобы отпраздновать исход евреев из Египта. Седер – это ритуальный ужин, освященная веками традиция, символично повторяющая все перипетии освобождения еврейского народа из египетского рабства.

Мерис купила все необходимые для такого традиционного ужина продукты и блюда: мацу (или пресный хлеб, опресноки), петрушку, которую она омочит соленой водой в воспоминание о слезах и страданиях евреев в период египетского пленения, харосет, смесь яблок и орехов, – как символ глины, из которой евреи делали кирпичи, обожженные на огне кости в память о жертвоприношении ягненка, крутое яйцо в память о разрушенном Иерусалимском храме, марор, горькие травы – латук и хрен, – символизирующие тяжелую жизнь в Египте, и традиционное вино.

Мерис не пришлось провести целую неделю на кухне. Все это она закупила в супермаркетах и кошерных магазинах города, включая харосет, консервированную гефилте фиш, пирожные со взбитыми сливками (она их купила у Брюса, кондитера звезд и короля струделей, чизкейков и шоколадных бабок). Что касается петрушки и хрена, то их происхождение мне неизвестно. Кости же были куриные, что вполне допустимо в неортодоксальной семье. А чтобы мне самой не допустить оплошности, я прошла консультацию у Энди, у моего единственного (и официального) источника по вопросам культуры и традиций евреев. «Какое вино я должна принести, кошерное или нет?» – «Если Седер светский, тогда вполне хватит одной бутылки кошерного вина, остальное может быть некошерным». Мне показалось, что я была единственной, кто задал себе этот вопрос. За исключением купленных мной бутылок, вино, которое подали к столу, не было кошерным.

В соответствии с протоколом ждали, когда придут все приглашенные. Читали *A very Blumfi eld Seder*, версию Блумфильдов Хаггады, священных текстов, описывающих освобождение от египетского пленения.

Коул, двадцатидвухлетний сын Мерис и Кенни, воплотивший

все самые характерные и достойные черты представителя еврейского племени, возглавил застолье. На долю Лили, самой юной из приглашенных, выпала честь тянуть жребий с указанием мест за столом для приглашенных. «Кому какое место выпадет, так и сядем, ведь мы же все свои», – произнесла Мерис.

Среди приглашенных были сестры хозяев, друзья по университету молодых Блумфильдов, старые как мир друзья их родителей, пришедшие по-соседски со своими детьми, родственники, приятели родственников и т. д. По всей видимости, семейство Блумфильдов – своего рода спа-салон для потерянных душ.

Коул начинает церемонию. Сидни, его сестра, также в расцвете красоты, прерывает его, смеясь: «Вы только подумайте, я работала спустя рукава в этом году и потеряла место!» Вместо введения Коул подготовил небольшую речь. Каждый зажег стоящую перед ним свечу, затем все приглашенные взялись за руки, символизируя объединение евреев. Коул обратился к гостям:

«Закройте глаза и возблагодарите Господа». Он говорил о позитивном и негативном, о жизни вообще и о будущем в частности, о том, как важно жить настоящим моментом, понимать, что у каждой проблемы всегда есть решение. Он немного склонялся к эзотерике, и все это напоминало занятия по йоге. Коул прочел несколько страниц из Торы. Каждый из гостей также должен был прочесть по одному параграфу.

Когда в Писании говорилось о чем-то серьезном, шутки были наготове. Робби, мой сосед слева, версия Тони Сопрано с пышной шевелюрой на голове, спросил меня, не еврейка ли я. Когда я ему ответила, что нет, он воодушевился и продолжил разговор: «А я наполовину итальянец, наполовину еврей, куда ни кинь, кругом мафия». В шестьдесят лет он решил круто изменить свою судьбу. Из портного он стал актером. «Аль Пачино попросил меня написать сценарий на основе событий моей жизни. Людям кажется, что в моей жизни было много интересного. Ты знаешь, я ведь начинал как портной во Франции, работал с Эштером и Куррежем[144]». На правах моего покровителя он мне объяснял традиции Седера, по мере того как праздник продолжался. Стакан с вином ставят поблизости от окна для пророка Ильи. Робби продолжает меня наставлять: «Ешь, а теперь обмакни петрушку в соленую воду, совсем несоленая? Ничего страшного!»

История исхода еврейского народа сопровождается песнопениями на иврите и арамейском языке. При каждом упоминании о фараоне Мерис укоризненно вздыхает, как будто речь идет о Берни Мэдоффе.[145] Сидни объясняет мне: «Раньше

мы отмечали Седер у наших друзей, но они настолько буквально придерживались ритуалов – молитвы, омовения, вино, – что сил не хватало ждать, когда это все закончится и мы наконец сядем за стол. Теперь мы празднуем у нас. Мы – типичная нью-йоркская еврейская семья, своего рода хиппи с эзотерическим уклоном, и, хотя мы живем духовной жизнью, мы не ортодоксы». Когда подали гефилте фиш (фаршированного карпа), сидевшая напротив меня Сидни прошептала с гримасой отвращения на лице: «Не ешь эту мерзость». Не могу вам сказать, с чем у меня ассоциировалась тестообразная рыбная масса. Но моя подруга Маура, гораздо более аппетитная, чем гефилте фиш, настоятельно советовала мне попробовать это блюдо: «Ты увидишь, это вкусно!» Сдобрив кусок фаршированной рыбы хорошей ложкой хрена, чтобы замаскировать вкус, я проглотила его, отметив про себя, что это оказалось лучше, чем я думала. Скажем так: с этим надо вырасти, чтобы по достоинству оценить вкус.

Продолжение банкета оказалось более удобоваримым в том смысле, что более знакомым. Осветленный суп с шариками из мацы, пюре из сладкого картофеля, божественно приготовленный Робом брискет (говяжья грудинка), пирожные со взбитыми сливками…

В конце ужина маленькая Лили отправилась на поиски афикомана, небольшого кусочка мацы, спрятанного в самом начале Седера. За ее труды Робби дал ей 1 доллар. Едва дыша от сытости, мы распрощались, пообещав друг другу снова встретиться через год.

Суматоха в столовой



10 часов 20 минут утра. Около сотни детишек из киндергартена (эквивалент подготовительной группы детского сада), шаля и смеясь, идут в кафетерий. Их день начался приблизительно в половине девятого, то есть полтора часа назад, и уже наступило время завтрака. У большинства из них в руках небольшие емкости-термосы с домашней едой.

Другие же сразу встали в очередь, чтобы получить свою порцию, предоставляемую школой. Мы находимся в PS 16, государственной школе на Манхэттене, в которой учатся 860 учеников, которых надо ежедневно кормить, и поэтому столовая открывается так рано. Это фатальная неизбежность многих переполненных школ. У детей всего двадцать минут, включая очередь, чтобы «наскоро перекусить». Ряды пластиковых столов, голубые скамейки. Джой, одна из воспитательниц, проходит между рядами, следя за дисциплиной («Сюпейрн и Линетт, не шумите») и за тем, чтобы аллергики, не дай бог, не покусились на бутерброд с арахисовой пастой («Кора, не угощай ее своим бутербродом»).

Шум стоит невыносимый. Дети толкаются, в спешке заглатывая свою еду. С их появлением в столовой воцаряется беспорядок: кто-то никак не может открыть картонный стаканчик с молоком, другой случайно опрокидывает на пол тарелку с едой, третий ворует исподтишка бутерброд у соседа. Родители-волонтеры каждый день приходят помогать воспитателям и обслуживающему персоналу. И несмотря на помощь, все

находятся в состоянии ожидания надвигающейся катастрофы.

Столовая оборудована в полуподвальном помещении и не приспособлена для обслуживания такого количества детей. Руководство школы до сих пор не пришло к единому мнению, нужно ли запрещать детям разговаривать во время еды.

Питаться в школьной столовой совсем не обязательно. Каждый может захватить с собой контейнер с завтраком из дома. В меню для малышей сандвичи с арахисовой пастой, фрукты, мини-морковки или последнее нововведение сыроделов – сырные палочки с моцареллой, которые по текстуре напоминают нечто из пластика, а по вкусу даже отдаленно не имеют ничего общего с моцареллой.

По питательной ценности подобные завтраки вполне приемлемы, но в том, что касается их вкусовых качеств, они вызывают множество нареканий. Семилетняя Эйден радостно улыбается, широко открыв рот и демонстрируя отсутствие передних зубов. Совершенно очевидно, что Маленькая мышка[146] неоднократно наносила ей визиты. «Мама мне дала сандвич с арахисовой пастой и конфитюром из винограда». Я у нее спрашиваю: «А что вчера у тебя было в контейнере для ланча?» Ребенок на меня посмотрел с таким удивлением, как будто у меня было шесть голов вместо одной: «Но я же тебе сказала: “сандвич с арахисовой пастой и виноградным конфитюром”». С обескураживающей наивностью Эйден мне рассказала, что каждый день она ест одно и то же, и вот уже на протяжении трех лет. Да, что и говорить, коней на переправе не меняют!

Большая часть детей питается в школьных столовых, первоначальное предназначение которых сводилось к борьбе с недоеданием. Бен Томассис, координатор, занимающийся вопросами питания в мэрии Нью-Йорка, рассказывает: «Когда в нью-йоркских школах ввели питание для детей, организаторы преследовали единственную цель: дать им возможность хотя бы раз в день съесть тарелку обычного супа, в которой они так нуждались. И как вы сами понимаете, вопросы питательной ценности блюда в то время никого не интересовали».

Первые обеды в школах появились в 1853 году. Сегодня департамент образования Нью-Йорка является вторым после департамента обороны поставщиком готовых завтраков и обедов. За последние пять лет приоритеты в этой области сместились в сторону более сбалансированной и здоровой пищи. Были времена, когда в школьных столовых подавали исключительно жареную картошку, гамбургеры (в которых почти не было мяса), хот-доги и рыбу в панировке с большим количеством гидрогенизированных жиров. Сегодня школьные меню

переживают настоящий прогресс. Блюда во фритюре упразднены. Приблизительно в ста школах имеются салат-бары, куда ежедневно поставляются свежие овощи. Блюда из злаков должны быть из цельного зерна. Каждый день ребенок имеет право на выбор фруктов, предпочтение среди которых отдается, безусловно, легендарным яблокам, поддерживающим репутацию столовых на должном уровне и закупаемым у местных поставщиков. И я вас уверяю: яблоки действительно великолепны. Теперь перед столовыми стоит цель за два года сократить на 20 % потребление соли. Но еще далеко до настоящей кухни с ее гастрономией и тем более до воспитания у школьников хорошего вкуса. Перед городом стоит сложная задача: накормить, не отравляя, то есть речь идет о том, чтобы никто не умер от голода и в то же время не приобрел ни ожирения, ни диабета.

Хотя во многих школьных столовых все еще продолжают кормить детей пиццей с толстым слоем теста с маслянистой текстурой. И даже если панированных цыплят уже не жарят во фритюре, они все еще очень жирные. Складывается впечатление, что департамент образования, как и мать Эйден, отказался от идеи разнообразить рацион школьников. По пятницам – пицца, по вторникам – гамбургеры, в четверг – курятина. И так каждую неделю. Мы ни разу не видели ни одного крутого куриного яйца на столах детей. Что касается, например, шпината, то, если он и появляется время от времени в меню, никто не знает, как он выглядит и с чем его едят.

Кулинарные курсы для поварят



В Верхнем Ист-Сайде, 9 часов утра. Группки родителей с детьми направляются в *The Art Farm*, где проводится множество курсов и занятий на любой вкус для детей от года до десяти лет. В это субботнее утро все торопятся на занятия по кулинарии. Сильвия, аниматор курсов *MiniChefs* в длинном поварском фартуке встречает шестерых учеников в коротких штанишках, пришедших развивать свои таланты и умения в приготовлении пирога с кокосовой пудрой и ананасом.

В комнате, на стенах которой нарисованы большие и настраивающие на веселый лад подсолнухи, Сильвия уже посадила каждого ребенка за большой стол, выдав каждому из них фартук, глубокую миску и градуированную ложку, чтобы отмерять продукты для пирога. Атмосфера, как сказали бы по другую сторону Атлантики, ретрошикарная. Во Франции мы бы ее охарактеризовали как буржуазно-богемную. Присутствующим детям от полутора до шести лет. Самой маленькой, едва научившейся ходить, помогает ее отец. Она с восторгом смешивает масло, сахар, кокосовую пудру, успевая пачкать все вокруг, включая и свой фартук. Но Сильвию это не раздражает, у нее для каждого найдется доброе слово. Габриэлю около двух с половиной лет, и вот уже на протяжении года он по субботам посещает занятия. Его отец утверждает: «Он обожает готовить!» Но несмотря на это, тандем три раза выходил из комнаты и возвращался обратно. Кажется, Габриэлю не терпится уйти. Что касается Ники, то он в своем итальянском поварском колпаке

беспрестанно крутится на стуле. Он то хочет попробовать то, что он смешивает, то не хочет, то просит красную градуированную ложку вместо голубой, то наоборот. Короче говоря, он капризничает. Дженни – так зовут сидящую позади него мать – пытается поддержать его и внушить ему уверенность: «Ты все правильно делаешь, молодец!» Она мне с гордостью объясняет: «С тех пор, как он посмотрел мультфильм “Рататуй”, он грезит кухней. Проснувшись сегодня утром, он мне сказал: “Хочу на кулинарные курсы”. И так как Дженни является одной из тех, кого называют «профессиональными мамами», она тут же села с сыном в такси и отправилась на 91-ю улицу. Она с радостью в голосе говорит: «Он действительно делает успехи! В первый раз он пришел на курсы в свой день рождения и с тех пор говорит только о них. Это направляет его энергию в нужное русло». Дженни строго следит за тем, чтобы он выполнял все указания Сильвии, которая настаивает на том, чтобы дети пробовали свою стряпню на всех фазах приготовления. Когда Ники снял пробу, он с отвращением произнес: «Фу, невкусно». Его мать, пропустившая мимо ушей наставления Сильвии, потому что болтала со мной, воскликнула: «Не ешь сырое тесто, это вредно». На что ее сын возразил: «Но наша преподавательница попросила сделать это!» Дженни помертвела от ужаса. В таком случае, может быть, курсы являются именно тем средством, при помощи которого ребенку прививают хороший вкус? «Я стараюсь ему давать сбалансированную еду. Но это непросто». С виноватым видом она добавляет: «Я знаю, что вы, француженки, настаиваете на том, чтобы включать в рацион детей как можно больше разнообразных продуктов, чтобы они ели все понемногу. Но я не хочу давить на него и насиловать его волю, поэтому всегда спрашиваю, что он будет есть».

Напротив Ники сидит Эва, «крупная блондинка» из выпускной группы детского сада. Она не упускает возможности продемонстрировать свои знания и умения. Когда Сильвия поставила на стол баночку с флёр де сель, шестилетняя Эва заявила: «Флёр де сель – это тонкий слой кристаллов белого цвета, образующихся на поверхности соляных болот». Услышавшие это родители позеленели от зависти.

Дети заполнили тестом формочки для кексов. Сильвия сразу же поставила их в духовку. Но предусмотрительная Сильвия не стала дожидаться, пока испекутся приготовленные малышами кексы. Преподавательница не только разработала рецепт, она уже испекла достаточное количество кексов, чтобы каждый мог захватить его с собой домой. Создалось впечатление, что мы все являемся участниками телепередачи: не нужно ждать целый час,

когда поднимется тесто. Раз, и все готово! Здорово! К тому же они восхитительны.

И может быть, смысл подобных занятий заключается именно в том, чтобы разбудить в ребенке дремлющее в нем призвание? Отец крошечного полуторагодовалого шеф-повара в памперсах подводит итог: «По крайней мере, они научатся готовить для себя дома». Это прозвучало как открытие.

После занятий мы беседуем с Сильвией. «Сначала наши семейные курсы были одним из видов занятий или деятельности. Видите ли, в Нью-Йорке все родители маниакально стремятся к тому, чтобы их ребенок был ежесекундно чем-то занят. Подойдут и кулинарные курсы, и занятия йогой или гимнастикой, неважно чем. Главное – чтобы он не сидел без дела. Но посетив один или два раза наши занятия, родители приходят к выводу, что наши курсы действительно познавательны – как в плане формирования хорошего вкуса, так и в плане формирования правильного отношения к питанию».

И она добавила: «Видите ли, когда их детям исполняется два года, все родители вступают друг с другом в соревнование. Все хотят, чтобы их ребенок был самым лучшим, чтобы он добился самых высоких результатов, пусть даже на кухне у плиты. Даже у нас родители часто доводят своих отпрысков до стрессов, хотя здесь спокойная, игровая атмосфера и предоставлены все возможности для приобретения хорошего вкуса и навыков здорового питания».

Запах горелого теста наполнил кухню. Мы вспомнили о кексах наших мини-поваров, которые безнадежно подгорели. Ничего страшного! Сильвия вытаскивает их из духовки и выбрасывает в мусорную корзину – в любом случае они несъедобны.

Объявление войны нездоровой пище не за горами (хотя и не в том виде, в каком вы себе ее представляете)



Существуют утверждения, с которыми все согласны. Пытки – это плохо. В насилии тоже нет ничего хорошего, а джанкфуд,[147] то есть нездоровая еда, – это отвратительно! Тем не менее, с некоторыми светочами современности, такими как Дик Чейни, Конди Райс и Буш, приходится вести дискуссии по этим вопросам и неоднократно объяснять им (*repeat after me* – повторяйте за мной), что пытки и насилие – это плохо, а нездоровая пища – это отвратительно.

Но такого еще никогда не случалось в Нью-Йорке. Да, мы согласны с тем, что ньюйоркцы хорошо образованны, обладают прогрессивными убеждениями и вполне здравомыслящи. В таком случае, консенсус достигнут, и никто не сомневается в том, что джанкфуд – это плохо. В войне, развязанной Департаментом образования против родителей с передовыми взглядами, чьи дети учатся в средних классах школы, не совсем понятно, где проходит демаркационная линия.

Обычная сценка, которую можно наблюдать в любой школе города: бейк-сейл или распродажа выпечки и прочих сладостей на переменах, в которых принимают участие ученики и их родители, с целью сбора средств, например, на путешествие в конце года, посещение кукольного театра, театральных кружков и т. д. Жизнь каждой школы и формирование фондов непосредственно зависит от этих бейк-сейлов. Как правило, дети продают весь ассортимент донатсов (пончиков) промышленного производства, купленных в одном из магазинов сети *Dunkin' Donuts*, либо капкейки, которые

они приобрели в магазине деликатесов на углу. Кроме вреда, пользы от этих изделий никакой – они, как пробки, забивают артерии. И тогда, руководствуясь благими соображениями, город решил составить список кондитерской продукции, разрешенной к продаже на бейк-сейлах. Было принято решение запретить изделия, содержащие слишком много калорий, сахара, гидрогенизированных жиров и натрия (соли). Эта мера главным образом была направлена на борьбу с проблемами, часто встречающимися в бедных кварталах, жители которых не имеют возможности покупать свежие и полезные продукты. Но список далек от идеала, потому что в нем к разрешенным изделиям относится только продукция промышленного производства за исключением сладостей и выпечки, содержащих все те же гидрогенизированные жиры, красители, с превышением допустимого содержания соли и высокой калорийностью (более 2000 калорий на упаковку).

К сожалению, в широко расставленные департаментом образования сети, кроме пресловутых 2000 калорий, попало и замечательное печенье, приготовленное не менее замечательными мамами с Манхэттена на основе настоящего масла, нерафинированного коричневого сахара, биошоколада с высоким содержанием какао. Печенье, ставшее американским мифом, которое американки пекут для своих малышей, оказалось под запретом. Как только закон был обнародован, хот-мамы, то есть те из них, кто профессионально относится к своим обязанностям, как одна, поднялись на защиту своих интересов. Как же такое могло случиться, что американское печенье и кексы домашней выпечки, «куки» и «брауни», больше не имеют права появляться в школах? И более того, их заменят пирожками промышленного производства. Может быть, городские власти не совсем бескорыстно идут на поводу у агропромышленных комплексов? Список разрешенных изделий, в который, помимо всего прочего, входят булочки к завтраку, чипсы, запеченные в печах, печенье «поп-тартс» фирмы *Kellogg*, чипсы *Doritos*, наводит на грустные размышления. Конечно, в них меньше калорий, чем в пончиках, но, видимо, больше, чем в морковном кексе (что еще предстоит долго доказывать). Честно говоря, регулярно посещая государственные школы во время перемен и присутствуя на завтраках, я ни разу не видела домашнего печенья. Геноцид, заказанный департаментом образования в отношении многих продовольственных товаров и домашней выпечки, абсолютно неприемлем для многих родителей, с ужасом наблюдающих, как их детей постепенно затягивает в свои сети империя под названием «джанкфуд».

Бен Томассис, координатор по вопросам питания в нью-йоркской мэрии, участвовал в разработке этого закона. Он мне объяснил, что единственный способ контролировать то, что едят дети, – разрешить к употреблению исключительно продукцию промышленного производства, на этикетках которой указаны питательная ценность и состав; следовательно, домашнюю выпечку пришлось запретить в школьных столовых. Он напомнил, что ожирение у детей и диабет являются серьезными проблемами, на борьбу с которыми брошены все силы народного здравоохранения, и что на властей города возложен контроль за надлежащим исполнением школами принятого закона при полном исключении таких изделий, как, например, пончики с кремом.

Но возмущенные родители единым фронтом выступили против введенных мер, устроив демонстрацию возле мэрии, доказав тем самым, что все они имеют гражданскую позицию и готовы за нее бороться.

Все средства массовой информации от *Financial Times* до *Fox News* осветили это событие. Одетые в фартуки мамы пришли со своими детьми, которые вооружились деревянными ложками, венчиками, кулинарными лопатками. Все они дружно скандировали лозунги, направленные против руководителя департамента народного образования, обвинив его в оказании покровительства и лоббировании интересов агропромышленных комплексов, принуждая их детей употреблять в пищу промышленные бисквиты и чипсы. Эта проблема коснулась многих в городе, о чем свидетельствует следующая фраза, появившаяся на одном из блогов *Financial Times*: «Неужели даже *zucchini bread* (пирог с кабачком) оказался неугоден властям?» Справедливости ради добавим, что родители и дети из бедных кварталов полностью проигнорировали акции родителей, не принимая участия ни в дебатах, ни в демонстрации.

И если *banana bread* (банановый пирог) исключен из школьных бейк-сейлов, детям вменили в обязанность продавать фрукты и овощи. Но трудно себе представить, что кто-то соблазнится черешками сельдерея и вместо кекса купит их на завтрак.

Рестораны для родителей с детьми

Chinatown Brasserie

380 Lafayette St., между 3rd и 4th St. – (212) 533-70-00

Их дамплинги (китайские равиоли) восхитительны. Дети обожают их жареную лапшу с хрустящей курятиной. Идеальный

ресторан для проведения семейных торжеств и праздников.

OTTO Enoteca Pizzeria

15th Ave., угол 8th St. – (212) 995-95-59

В пиццерии Марио Батали к маленьким клиентам относятся с необыкновенным почтением. Все новомодные биоизыски упразднены. В меню паста со сливочным маслом и томатным соусом, как дома. Ведь у Марио двое детей, и он знает, чем их порадовать! Хорошая карта вин. А его антипаста просто великолепна. Мороженое также стоит того, чтобы его попробовать. И взрослым, и детям нравится его ресторан.

Mars 2112

1633 Broadway, между 8th St. и Washington Mews – (212) 489-21-12

Родители часто спрашивают себя, что они делают в подобном заведении. Это тематический ресторан,[148] вполне заслуживающий титула ресторана, потому что здесь кормят, хотя и очень плохо. Но дети его обожают, играя в платные игры всю вторую половину дня.

Blue Smoke Flatiron

116 E. 27th St., возле Lexington Ave. – (212) 447-77-33

Это большой ресторан BBQ (ресторан-барбекю), расположенный поблизости от Мэдисон-парк. В качестве развлечения детям раздают кексы, чтобы они их украсили, насколько хватит фантазии. Их коктейль «Маргарита» незабываем.

Peanut Butter & Co

240 Sullivan St., возле 3rd St. – (212) 677-39-95

Название ресторана говорит само за себя. (Для тех, у кого родной язык немецкий, а также и любой другой, объясняем, что *peanut butter* – это арахисовая паста, которую намазывают, как сливочное масло, на бутерброд.)

Dinosaur Bar-B-Que

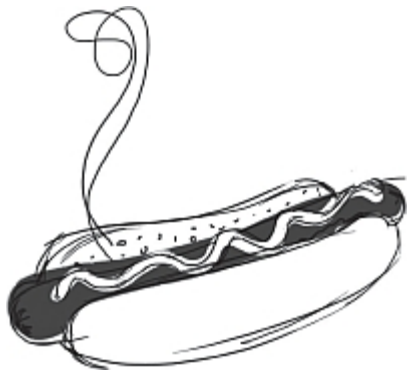
646 W. 131st St., между 12th Ave. и Broadway – (212) 694-17-77 Если вы окажетесь в квартале Колумбия, зайдите в эту таверну, где подают жаренное на гриле мясо, рыбу и т. д.

The Steakhouse at Fairway

2127 Broadway, угол 74th St. – (212) 595-18-88

Расположенный в стороне от «народных троп», ресторан

именно поэтому не пользуется популярностью, хотя существует уже много лет. Войдите в супермаркет, не сочтите за труд подняться по ступенькам, и вы окажетесь в ресторане, располагающая атмосфера которого не оставит вас равнодушным. Кухня очень хорошая, поэтому можете выбрать любое блюдо по вашему вкусу. Не обойдите вниманием их десерты. Они великолепны.



Семейные рецепты

Меню на День благодарения от Викки Барберо

Викки – самая близкая моя подруга – прекрасно готовит, и ее меню на День благодарения уже вошло в легенду.

Запеканка из брокколи от Викки

2 головки брокколи
Натертый сыр пекорино
(твердый сыр из овечьего молока)
Сок 1 лимона
Панировочные сухари
Сливочное масло
Оливковое масло
Соль
Перец

Отварить брокколи на пару в течение 5 минут. Хорошо смазать оливковым маслом форму. Выложить слой брокколи, разложить сверху кусочки сливочного масла, сбрызнуть

лимонным соком, посолить, поперчить, добавить панировочные сухари, сверху «припудрить» сыром. Положить сверху еще один слой брокколи, повторив все операции еще раз.

Разогреть духовку до 175 ˚С. Поставить форму с брокколи в духовку и выпекать приблизительно в течение 15 минут до тех пор, пока панировка не приобретет золотистый цвет.

Морковный пирог от Викки

500 г моркови, натертой на мелкой терке
4 яйца
250 г размягченного сливочного масла
2 ст. ложки лимонного сока
50 г панировочных сухарей
250 г муки
60 г сахара
1 пакетик разрыхлителя для теста
1 кофейная ложка соли

Разогреть духовку до 175 ˚С.

Растереть сливочное масло с сахаром в помаду. Добавить желтки и взбивать до тех пор, пока смесь не загустеет.

Затем добавить по очереди натертую морковь, 2 столовые ложки воды, сок лимона, муку, разрыхлитель и соль. Все осторожно перемешать. Отложить в сторону. Тем временем взбить в пену белки и добавить в смесь. Смазать растительным маслом форму для выпечки, обсыпать со всех сторон панировочными сухарями, вылить тесто в форму и поставить в духовку. Выпекать в течение одного часа. Затем вынуть из духовки, осторожно вынуть из формы и сразу же подать на стол.

Желе из клюквы от Викки

100 г измельченного ананаса
50 мл консервированной клюквы
30 г порубленных орехов
30 мл красного вина (бургундского)
1 упаковка готового желе, ароматизированного малиной

Растворите желе согласно инструкции на упаковке. Добавьте все ингредиенты, перелейте в форму и поставьте на ночь в холодильник.

Тыквенный пай от Викки

Тесто:

85 г размягченного сливочного масла, порезанного на кусочки

60 г ореха пекан, мелко порубленного

Горох нут или фасоль (для выпечки)

100 муки

6 ст. ложек коричневого сахара

Щепотка соли

Начинка:

250 г пюре из круглой тыквы, предварительно испеченной в духовке и пюрированной

250 г крем-чиз «Филадельфия» (сливочный сыр)

6 ст. ложек густой сметаны

2 яйца

100 г сахара

1/4 кофейной ложки корицы

1/4 кофейной ложки измельченного имбиря

1 щепотка свежемолотой гвоздики

Разогреть духовку до 175 °С.

Приготовить тесто: смешать муку, сахар, соль, добавить масло кусочками и 1 столовую ложку холодной воды, добавить орех пекан. Месить до тех пор, пока тесто не станет эластичным.

Раскатать тесто, выложить в форму, покрыть смазанной маслом бумагой и поверх бумаги насыпать горох или фасоль. Поставить в духовку на 10 минут. Снять бумагу и фасоль с теста, отложить в сторону.

Взбить крем-чиз, сметану, постепенно добавляя сахар и яйца, 1/3 смеси отложить в сторону. В оставшуюся часть добавить пюре тыквы, корицу, имбирь и гвоздику. Все перемешать. Вылить подготовленную начинку на подпеченное тесто, добавив оставшуюся треть.

Кончиком ножа, не касаясь теста, смешать обе части начинки. Поставить в духовку, выпекать 30 минут. Пай подают теплым.

Индейка на День благодарения от Викки

1 индейка весом 10 кг (с шеей и потрохами)

6 листочков шалфея

Петрушка в порошке

Чеснок в порошке
Паприка
120 мл белого сухого вина

Фарш:
125 г сливочного масла
4 мелко порезанных стебля сельдерея
1 большая луковица
100 г панировочных сухарей

Приготовить фарш. Обжарить в течение 7 минут лук и сельдерей в небольшом количестве сливочного масла.

Растопить масло в 200 мл воды, смешать с панировкой (смесь панировки с маслом не должна быть жидкой).

Положите в кастрюлю потроха и шею, залейте вином и водой. Поставьте тушиться на медленном огне в течение 30 минут.

Нафаршируйте индейку начинкой. Положите под кожу птицы 6 листиков шалфея. Натрите индейку маслом, солью, перцем, чесноком и паприкой. Поставьте в духовку, предварительно разогретую до 220 °C. Полейте сверху бульоном от тушения потрохов и поливайте ее каждые 30 минут. Накройте сверху фольгой и жарьте в течение 4 часов.

По окончании жарки выньте индейку из духовки и дайте настояться под фольгой в течение 20 минут перед тем, как подать на стол.

Кускус от моей тети Аруссии

Лучший кускус, который я когда-либо ела, готовила моя бабушка Омми в своей крошечной кухне в Энфиде, в Тунисе. Крупа,[149] которую она сама готовила, была необычайно мелкой и нежной, и секрет ее приготовления она никому не передала. С тех пор я не ела ничего подобного! Сегодня моя тетушка Аруссия заправляет на ее кухне. А кускус Омми продолжает царить в пантеоне моих детских вкусовых ощущений и воспоминаний. Ниже приводится рецепт Аруссии.

300 г шейной части ягненка
3 кабачка
3 моркови
3 репы (в зависимости от времени года вы можете добавить картофель, тыкву…)
100 г нута (горох, замоченный в воде на ночь)
1 измельченная луковица

1 кг самой мелкой крупы
1 банка консервированных томатов
1/2 столовой ложки сладкой паприки
1/2 столовой ложки раз-эль-ханута
1 щепотка кайенского перца
Оливковое масло
Соль
Перец

Поперчите и посолите мясо ягненка и обжарьте в оливковом масле. Добавьте лук. Продолжайте жарить мясо до темно-коричневого цвета, после чего добавьте к нему консервированные томаты, уменьшите огонь и доведите до кипения. Добавьте 1 литр воды, пряности, кайенский перец и пол столовой ложки соли. Накройте крышкой и тушите на медленном огне в течение полутора часов.

Когда мясо будет готово, всыпьте крупу в большую миску, добавьте 3 столовые ложки оливкового масла первого отжима, сбрызните кипятком и оставьте для набухания. При помощи вилки перемешайте крупу, руками выбрав слипшиеся комки. Добавьте очищенные и порезанные кубиками или кружками овощи и переложите все в кескес (в верхнюю часть кускусницы[150]) и поставьте на огонь. Варите крупу на пару, не закрывая крышкой, в течение 10 минут.

Переложите кускус в миску, выбирая руками слипшиеся комки (горячая крупа будет обжигать пальцы, но потерпите и, если вам так будет легче, можете бормотать ругательства на арабском или любом другом языке, говоря, например: «*fuck-fuck-fuck*, как же горячо!»).

Попробуйте и добавьте, если нужно, соли. Выложите кускус на блюдо, обильно полейте бульоном. У Халфаллахов (фамилия тетушки Аруссии) кускус предпочитают под соусом (сухой кускус – это очень по-христиански, а мы ведь мусульмане!).

Мясо и овощи сервируйте отдельно. На гарнир подайте поджаренный в оливковом масле острый перец (но не переусердствуйте с ним!) и салат из огурцов, приправленный оливковым маслом, лимонным соком, сушеной мятой, солью и перцем. К кускусу никогда не подают хариссу.

Фаршированная капуста (голубцы) от Шарлотты Эпштейн, бабушки моего приятеля Энди

Классическое блюдо для семейных застолий.

1 большой кочан зеленой капусты

Фарш:
500 г провернутой через мясорубку говядины
1 натертая на мелкой терке морковь
1 мелко порезанная луковица
1 зубчик чеснока, мелко порезанный
30 г покрошенной мацы
Соль, перец

Соус:
30 мл кетчупа
40 мл лимонного сока
2 ст. ложки коричневого сахара Соль, перец

Удалить верхние листья с кочана капусты, положить его в кастрюлю с кипящей водой. Бланшировать в течение нескольких минут. Вынуть из кипятка и охладить в холодной воде. Снять листья с кочана и отложить в сторону.

Перемешать все ингредиенты для фарша, добавить 3 столовые ложки соуса, все тщательно вымесить.

Положить небольшое количество фарша на каждый капустный лист и свернуть рулетом, положить рулеты в глубокую форму, залить соусом и выпекать в духовке 30 минут при температуре 175 °С. Подавать горячими.

Хлебный пудинг от Оскара

Оскар – уроженец Балтимора, что в его понимании означает юг страны. И это также означает, что его кухня более сладкая и калорийная, чем у проживающих на севере янки. Хлебный пудинг – это классика афроамериканской кухни, его версия с черным хлебом во многом ему проигрывает.

Изюм вы можете заменить черносливом, бананами, курагой. Вы также можете добавить чуточку коньяка или ликера *Grand Marnier* в тесто.

3 яйца
50 мл молока
Сливочное масло
40 мл сиропа от яблочного компота
100 г изюма
4 кофейные ложки экстракта ванили
200 г хлебных сухарей

200 г сахара

Разогреть духовку до 150 °С. Смазать сливочным маслом форму для выпечки. Поломать хлеб на крупные куски. Положить в миску и отставить в сторону.

В глубокой посуде взбить яйца с сахаром, добавить молоко, сироп от компота, ваниль, изюм. Вылить смесь на хлеб и все перемешать, чтобы хлеб впитал в себя всю жидкость. Вылейте тесто в форму и выпекайте в духовке в течение 45 минут. Перед окончанием выпечки проверяйте каждые 5 минут готовность пудинга. Если вы хотите, чтобы он был более сочным, кончик ножа, воткнутый в середину пудинга, должен быть слегка влажным; если же хотите, чтобы его консистенция была более сухой, подождите 10 минут. Подавайте на стол теплым или холодным.

Цыпочка от шеф-поваров
Рецепт от Ларри Финна и Пеко Зантилавеевана, ресторан Four Seasons, Нью-Йорк

Цесарка сюпрем с хрустящими окорочками, сморчками и диким пореем

На четыре персоны
2 цесарки по 1,5 кг
2 ст. ложки масла виноградных косточек
10 г сливочного масла
Соль, свежемолотый перец

Фарш:
Окорочка цесарок, из которых удалены кости
4 куриных окорочка, также без костей, но порезанные на кубики
115 г фуа-гра
1 яичный белок
25 г нежирных сливок
1 кофейная ложка натертого мускатного ореха
1 кофейная ложка катр-эпис[151] (четыре пряности)
2 щепотки кайенского перца
Немного сахара
Соус на основе бульона из птицы
2 кг куриных костей и отходов
Кости цесарок

Головка сельдерея, порезанная кубиками
Стебель сельдерея, мелко порезанный
1 морковь, порезанная кубиками
1 измельченная средняя луковица
1 головка чеснока
30 г тимьяна
1 лавровый лист
1 веточка розмарина
Кайенский перец
Сахар
50 мл белого вина
3 л бульона из птицы
1 ст. ложка масла виноградных косточек
Соль, свежемолотый перец

Гарнир
250 г сморчков
250 г дикого порея (или маленьких луковичек)
250 г картофеля
20 г сливочного масла
2 ст. ложки масла виноградных косточек

Разогреть духовку до 175 °С. Отрезать окорочка цесарок, вынуть из них кости. Кости использовать для соуса. Отрезать грудки у цесарок. Кости не вынимать, посолить, поперчить и положить их в холодильник, чтобы подсохла кожица.

В сотейнике разогреть масло виноградных косточек, обжарить грудки цесарок, поставить сотейник в духовку на 15–20 минут, поливая их соком от жарения. Вынуть из духовки, охладить в течение 15 минут, удалить кости из грудок.

Поставить чашу кухонного комбайна вместе с ножом в холодильник на 30 минут. Далее перемешать в комбайне все ингредиенты для фарша, за исключением окорочков цесарок и сливок. Когда фарш будет почти готов, ввести постепенно сливки и все еще тщательно перемешать до получения нежной консистенции. Обжарить небольшое количество фарша и попробовать, при необходимости добавить соль и специи.

Положите кожей вниз между двумя слоями пищевой пленки окорочка цесарок, как следует отбейте их, снимите пленку и положите окорочка кожей вниз на фольгу, посолите, поперчите, положите ложку фарша на каждый из окорочков, сверните рулетом, тщательно обернув фольгой и закрепив края.

Положите окорочка в фольге на 10–15 минут в кипящую воду, затем выньте из кипятка и охладите.

Для приготовления соуса разогрейте духовку до 175 °C, поставьте в нее форму для запеканок, чтобы нагреть ее. Когда она станет горячей, положите в нее куриные кости и отходы, кости цесарки. Все обжарьте. Затем выньте блюдо из духовки, добавьте вино и упарьте на две трети. Влейте бульон, проварите, он должен быть очень насыщенным. Процедите бульон и варите до загустения, добавьте соль, сахар, кайенский перец, введите сливочное масло, все взбив венчиком.

Для гарнира разогрейте в сковороде масло виноградных косточек, обжарьте порезанный пополам картофель, доведите до готовности в духовке, после чего посолите и поперчите его.

Пока жарится картофель, тщательно вымойте сморчки, обсушите их и обжарьте в масле, добавьте сливочное масло, дикий порей (или молодые луковицы). Все жарьте на среднем огне до тех пор, пока овощи не станут мягкими. Добавьте картофель.

Перед тем как подать блюдо на стол, освободите фаршированные окорочка от фольги, обжарьте их со всех сторон в масле виноградных косточек.

На каждую тарелку положите порей, грибы, картофель, грудку цесарки и порезанные фаршированные окорочка, полейте все соусом, сверху украсьте петрушкой, сельдереем, зеленым луком (луком-скородой, он же шнитт-лук).

5. Социальное смешение



Париж

Срезы жизни

Во французском языке слово «застолье» почти рифмуется со словом «веселье» (за исключением двух букв, и никому не придет в голову это опровергать). В среднем мы ежедневно проводим за едой около двух часов. Но мы не только насыщаем наши желудки, мы разговариваем, спорим до хрипоты, шутим, наслаждаемся общением друг с другом и готовы часами просиживать за столом (прежде чем не свалимся с ног?). В период Консулата[152] в Париже появились первые рестораны, а высокая кухня и гастрономия увидели свет в период безраздельного господства Наполеона, и для нас любой повод хорош, чтобы собраться за изысканно накрытым столом перед столь же изысканными блюдами, продолжая вековые традиции застолий и бесед.

Мы не избежали заокеанских веяний, и бранч, проникший к нам с другой стороны Атлантики, теперь подается «под французским соусом». Однажды мой приятель, чистокровный и привередливый парижанин, завсегдатай ресторанов, объяснил мне, что бранч – это воскресный завтрак, который начинают с сыра, а к вину подают чашку кофе. «Разве я не прав?» – добавил он.

Кроме того, у нас есть полдники, плавно перетекающие в ужины, которые представители альтернативной буржуазии (вариант богемной буржуазии, видимо, у каждого времени свои песни и своя буржуазия) называют дранчами.[153]

Есть абсолютно парижские по духу светские ужины, дающие возможность интеллектуалам и столпам французской промышленности не только удовлетворять потребность в пище, но и поддерживать на должном уровне репутацию.

Есть и деловые обеды или ужины, относящиеся к разряду священнодейства со своим кодексом приличий и штаб-квартирами в зависимости от принадлежности к тому или иному клану. Журналисты и пресс-атташе собираются в ресторане *Zebra Square*, когда-то невзрачном заведении, ставшем знаковым местом, расположенном поблизости от Дома радио, где из всех блюд отдают предпочтение морским гребешкам с яблоками «Гренни Смит» (сорт яблок) или жареному окуню. И вы наверняка встретите здесь Жан-Люка Хееса, президента *Radio France*, пытающегося обнадежить продюсера одной из ночных программ на *Franc Inter*: «Спокойствие, друг мой, твоя передача пойдет в

следующем сезоне». Звезд телевидения, шоу-бизнеса и просто роскошную публику часто можно увидеть в ресторанах *Avenue* и *Costes* за их любимым блюдом «тартар из пюре семги с оливковым маслом». Издатели не упускают случая зайти в *Méditerranée* или *La Closerie des Lilas*, где в залах с приглушенным светом и ненавязчивым декором они наслаждаются жареным морским языком мёньер или блюдами из филе окуня. (И по четвергам у вас есть все шансы встретить здесь хроникера Поля Вермюса, перебрасывающегося шутками с заместителем министра или с прославленным в далеком прошлом шансонье. Сильные мира сего облюбовали для конфиденциальных встреч ресторан *L'Ami Louis*, расположенный на улице Вербуа, пользующейся дурной славой. Все, от Жака Ширака и Шэрон Стоун до Франсуа Пино, Джонни Холлидея, Мартина Буига, Винсента Боллоре, Бернара Кушнера, Кристин Окран, Эрика Ворта, Фрэнсиса Форда Копполы и даже Билла Клинтона, побывали здесь и с удовольствием погружались в атмосферу раблезианского пиршества с его улитками по-бургундски, цыплятами со сморчками или жареной говяжьей грудинкой (за 200 евро с человека). Парламентарии и члены кабинета министров предпочитают ресторан *Tante Marguerite*, где создается такое впечатление, будто официанты, обучаясь в школе гостиничного хозяйства, прошли курс политических наук, настолько хорошо они знают избирательный список (даже лучше, чем карту вин) и обладают даром отличать – только лишь по форме их объемистых животов – председателя Генерального совета от депутата Национального собрания.

Существуют обеды и ужины, приобретшие культовый характер. Например, литературный завтрак с шампанским в компании с Даниэлем Пикули[154] и его приглашенными, среди которых такие писатели и журналисты, как Катрин Милле, Бенуат Гру, Даниэль Пеннак, Марек Хальтер, в китайском зале в ресторане отеля *Hyatt Regency* в квартале Мадлен в Париже. Или, например, посещение в сопровождении гида Музея современного искусства (бесплатное) в парижском пригороде Валь-де-Марн (сокращенное название музея – «Мак/Валь»), где посетители приобщаются к искусству с одновременной дегустацией кулинарных шедевров, приготовленных в ресторане при музее.

А еще бывают обещания «Созвонимся, как-нибудь пообедаем вместе», которые мы произносим по десять раз в неделю и которые никогда не сбываются, ведь у нас нет времени посидеть в ресторане с нашими друзьями или знакомыми, случайно встреченными на улице (при таком ритме жизни у нас все расписано на пять лет вперед, и, кроме того, у нас есть свойство тут же забывать о данных нами обещаниях).

И нельзя не упомянуть о пикниках с их жареными колбасками и прочими вкусностями, походах в ресторан с семьей, домашних ужинах (с традиционными и подзабытыми блюдами, отвергающих претенциозную молекулярную кухню, «которая ничего не дает, кроме расстройства желудка»), которые заканчиваются в три часа утра, после того как мы переделали окружающий нас мир, как большой, так и малый, и опустошили все бутылки (включая запасы прабабушки, а иногда и ее кошелек!).

Парижские застолья относятся к тем срезам жизни, которые являются отражением нашей любви к хорошей кухне. Но не еда является предлогом для того, чтобы мы собрались вместе, хотя она всегда должна соответствовать отмечаемому событию.

Столовая Кадетты



Ее инициатива сколь благородна, столь и щедра, как ее тушенное по-лорренски мясо, которое я однажды попробовала у нее. Моя подруга, зарегистрированная в социальной сети квартала, рассказала мне о столовой Кадетты. За 15 евро с человека (чтобы только покрыть расходы) Кадетта – ее настоящее имя Мари, в прошлом художник по тканям, а ныне пенсионерка,

приглашает к себе людей, которые мало знают или не знают вовсе друг друга, чтобы они разделили с ней ее трапезу. Первые записавшиеся, первые посетители – идея заключалась в расширении круга знакомств. И вот однажды январским холодным вечером, когда с неба сыпал мелкий снежок, я вышла на станции метро «Каде» и позвонила в дверь незнакомки, чтобы поужинать с незнакомыми мне людьми. Хозяйка дома пригласила меня войти в квартиру, обставленную с большим вкусом, и представила меня своим гостям. Голубая чайка – я сразу же поняла, что прозвища здесь всем даются не случайно, – мисс Джоук, очень симпатичная, но пока еще стесняющаяся и неловко себя чувствующая молодая девушка; Джейн 512, двойник Карлы Бруни, но на десять лет старше; Близнец, молодой пенсионер, предпочитающий проводить вечера вне дома, и его жена. Применительно к обстоятельствам, я назвалась Цыпочкой. Ужин был великолепный, очень сытный и вкусный, лангедокское вино лилось рекой. Случайные знакомства и проведенное вместе время вылились в ни с чем не сравнимое удовольствие. «Впервые идея пригласить в мой дом гостей посетила меня в 2007 году, когда мы пили чай с рождественским тортом», – рассказывает Кадетта. – Однажды вечером я чуть не взвыла от одиночества. И тогда я решила зай ти на сайт и разослать приглашения людям, предложив им поужинать у меня послезавтра. В течение двух минут я получила множество ответов (сначала я хотела предложить ресторан, но в этом не было ничего оригинального). Из пяти человек я знала только одного. Все прошло настолько хорошо, что я решила заняться этим всерьез. На протяжении пятнадцати лет я живу одна, и я утратила привычку готовить, хотя очень люблю этим заниматься, и мне этого не хватало. А сегодня у меня сорок семь столующихся. Кухня – это моя любовь! Ты отдаешь самое себя, но люди тебе всегда все возвращают. Благодаря моим застольям, в числе моих друзей оказались люди, с которыми до этого у меня не было бы случая познакомиться». Меню Кадетта составляет в зависимости от того, что имеется на рынке. Она предпочитает готовить простые, чаще всего тушеные блюда, «но это не значит, что все вечера я провожу на кухне. Я готовлю, например, цыпленка с карри или рагу, которые часами томятся на медленном огне, и никогда не решусь зажарить баранью ногу, ведь ее сразу же надо подавать на стол, а парижане имеют привычку опаздывать». Так, может быть, столовая Кадетты – это городская версия фермерской харчевни? Нет. Скорее всего, она возродила подзабытую и появившуюся в XVII веке во Франции традицию, которая называется табльдот (table d'hôte – букв.: стол для гостей).

Дело за фартуком



Виржини – одна из тех, кого называют фудисткой, то есть любительницей вкусно поесть и собирательницей кулинарных рецептов. За столом она буквально пожирает глазами журналы по кулинарии *Elle à table* и *Saveurs*, лихорадочно записывает понравившиеся ей рецепты и адреса в свой *iPhone*, обмениваясь все теми же рецептами по мейлу, по крайней мере три раза в день со своей подругой Фанни, «такой же сумасшедшей, как и я, – утверждает она. – Вечерами перед сном мы с упоением читаем кулинарные книги, и для нас они поинтереснее любовных романов!»

Кухня у Виржини – самая главная комната в ее квартире в Батиньоле, где она живет вместе мужем-кино продюсером и их двумя детьми. По своим размерам она скорее напоминает зал с примыкающей к нему верандой, в которой стоит огромный стол для гостей. «Я недавно приобрела две печки фирмы *Gaggenau*, одна паровая, другая – традиционная, точно такие же есть у Анн-Софи Пик[155]», – рассказывает мне она, в то время как ее глаза лучатся от счастья, как у Кастафьоре,[156] заговори она вдруг о своих драгоценностях. Печь *Gaggenau* – это «роллс-ройс» кухонного оборудования (по цене в среднем от 2500 евро каждая).

«У меня есть еще теппаньяки, круглая плоская японская сковорода для быстрого обжаривания продуктов». Ее свекровь, которую они никак не могут уговорить принять в подарок скороварку «Кокотт-Минют», символ помешательства французских женщин, скептически относится к мании своей невестки.

Таких, как Фанни и Виржини, страстно влюбленных в процесс приготовления пищи, в Париже немало. Но чтобы быть до конца откровенными и восстановить истину, мы вынуждены признаться, даже если при этом повредим нашей репутации богинь печей и гастросексуалок (в представлении людей, живущих по другую сторону Атлантики, наши сексапильные брючки и шорты как нельзя лучше подходят к нашим фартукам), что не все французы являются искусными поварами, достойными *Cordon bleu*.[157] С точки зрения некоторых из них, рататуй и шоколадный мусс, приготовленные для гостей, выглядят анахронизмами в духе 90-х годов. Гораздо современнее предложить им хороший омлет с кусочком камамбера. Ваши матери и бабушки сражались на баррикадах в 1968-м, а вы не в состоянии сварить себе яйца? В таком случае чем вам могут помочь кулинарные курсы? Хотя за двенадцать последних лет они приобрели огромную популярность. Сюда приходят, чтобы научиться готовить, отвлечься от забот и пообщаться. Обход курсов, который я совершила за неделю, начиная со второй половины дня, окончательно меня в этом убедил. Только за два занятия с профессионалами (по 15 евро) парижане получают представление о том, что приготовить на скорую руку, когда гости на пороге, и, как настоящие мастера, удивят своих друзей тартаром из дорады с манго и зеленым лимоном или говяжьей отбивной с оливками в красном вине (советуем попробовать после приготовления). «Я уговорила моих коллег зайти сюда, – доверительно сообщила мне молодая и хорошенькая блондинка в брючном костюме, служащая хедж-фонда[158] в VIII округе. – Мы приходим втроем или вчетвером, это дает возможность снять напряжение, увидеть друг друга в другой обстановке, поближе познакомиться». Кроме того, занятия можно оплачивать ресторанными карточками. Кулинарным курсам удалось вытеснить гольф и прыжки через скакалку, организуемые для усиления командного духа в коллективах.

И моему удивлению не было предела, когда я узнала, что существуют кулинарные курсы даже на парижских рынках, кстати говоря, бесплатные. Как это все работает, я проверила на себе, отправившись на занятия, организуемые Французской федерацией непрофессиональных поваров, на рынок Огюста

Бланки в XIII округе. Стоял февраль, и ветер на холмах Бют-о-Кай продувал меня насквозь (к счастью, мне нужно было всего лишь перейти улицу, чтобы купить пару носков из ангоры в магазине напротив). В натянутой на уши шерстяной шапке, в белом фартуке, повязанном поверх пуховой куртки, я резала, строгала, давила, поджаривала, тушила, чтобы приготовить велюте из шампиньонов и груши в вине. Ничего технически сложного, но четыре человека, строгавшие и резавшие вместе со мной (среди них была одна мать семейства, для которой кулинарные занятия были чем-то вроде «терапии, гораздо более эффективной, чем сеансы у психотерапевта», два студента и один «воскресный» повар, любящий «кормить свое окружение, чтобы расслабиться»), пришли сюда ради общения, удовольствия и чтобы отвлечься от насущных проблем. Мы были в центре внимания: с нами заговаривали и шутили добродушные бабушки с розовыми волосами, старички не упускали возможности внести свои дополнения в рецепты, по которым мы готовили, выпивая при случае стаканчик горячего вина с кусочком шоколада, которые мы им предлагали. «Да, такое увидишь только во Франции», – проговорил в восторге удивления японский турист, не менее сотни раз щелкнувший затвором своей фотокамеры.

Итак, кухня стала последним модным хитом. В 2009 году на прилавках магазинов появилось более 1600 новых изданий по кулинарии, то есть в два раза больше, чем шесть лет тому назад. Нет ни одного увенчанного лаврами шеф-повара, ни одной телепередачи, которые бы не выпустили свои сборники кулинарных рецептов. «Все, как один, сплотились вокруг кухни, это такое объединяющее начало», – подчеркнула Андреа Вайнер, директор книжного магазина и империи вкуса *La Cocotte*, расположенной на чуточку карикатурной (хотя не будем портить себе удовольствие), но тоже возбуждающей аппетит улице Поль-Бер, с ее старомодным и как бы покрытым патиной бистро, винным погребом, где в наличии имеются только натуральные вина, бывшей мясной лавкой, преобразованной в аргентинский ресторан, и антикваром, продающим предметы эпохи индустриализации. «В нашем магазине, – продолжает Андреа с чарующим аргентинским акцентом, – можно одновременно встретить Соню Эзгулян[159] с ее свитой, двух студентов, пьющих чай и листающих роскошные издания, группки людей, теснящихся вдоль полок и выбирающих сборники рецептов. Идет смешение вкусов, интересов, возможностей, ведь кухня – это то, чем можно заниматься вне зависимости от занимаемого уровня».

Знак времени – дешевые издания с незамысловатыми блюдами стоят бок о бок с такими хитами продаж как *Cuisiner pour*

moins de 5 euros («Вкусные блюда менее чем за 5 евро»), *Nourrir sa famille pour moins de 9 euros par jour* («Как накормить семью менее чем за 9 евро в день») или *Recevoir ses amis à petits pris* («Как недорого принять и угостить друзей»). Кризис и введение евро наложили свой отпечаток. Меньше стали покупать модифицированных продуктов, вновь открыли для себя удовольствие от вкушения таких добрых старых блюд с их экономическими преимуществами (и вкусовыми достоинствами), как, например, тушеные говяжьи ребрышки или жареная ставрида. Некоторые пекут свой домашний хлеб, другие извлекли на свет божий винтажные оранжевые йогуртницы их матерей марки *SEB*. Короче говоря, мы всегда начеку, хотя и не в ущерб гостеприимности.

«Таф и Маффе»



Если бы не Розали, мне бы никогда не пришла в голову мысль перешагнуть порог «Таф и Маффе», столовой в общежитии рабочих-мигрантов в Обервилье. Ассистент по юридическим вопросам в Сен-Сан-Дени, она уже несколько раз заходила сюда пообедать – во-первых, потому что столовая находится поблизости от ее работы, а во-вторых, потому что ей здесь

нравится. «Когда я была помоложе, я регулярно заходила в столовые рабочих-мигрантов. Здесь всегда все вкусно и недорого. Обычно мы заходили с моим сыном, когда возвращались из бассейна. Но в то время он был маленьким и вообще ничего не ел. И именно здесь у него начал формироваться вкус. Вся пища такая пряная, разноцветная, и, кроме того, он мог есть руками, ему это так нравилось!» Общежитие находится на окраине Парижа, недалеко от стадиона Стад де Франс и канала Сен-Дени в квартале, у которого начинается вторая жизнь. Заброшенные пустыри с валяющимися на них пластиковыми бутылками и пакетами, старые дома с обветшалым жильем, вплотную примыкающие к складам текстильных магнатов и стройплощадкам, на которых возводятся резиденции. По дороге Розали мне объяснила, что практически все общежития африканских рабочих имеют свои неформальные столовые.

И они играют огромную роль в их общественной жизни, прививая им чувство солидарности, в основе которой их навыки, знания и умения, местные культурные традиции. Но с точки зрения гигиены условия жизни и работы часто бывают плачевными. Ассоциации Таф и Маффе удалось легализовать кухни в двух общежитиях, в Сен-Дени и в Обервилье, поставив их на профессиональные рельсы и предоставив рабочие места для женщин, чаще всего уроженок Западной Африки, которые до этого едва сводили концы с концами. И вот я уже стою перед прилавком ресторана с дымящимися блюдами не в силах преодолеть колебания и решить, какое блюдо выбрать, чувствуя себя цыпочкой, на которую направлен нож. Несмотря на то что очередь угрожающе росла, девушка, работающая на раздаче, взяла на себя труд объяснить мне, из чего состоят соусы: сака (из шпината), жабажи (из помидоров), мафе (на основе арахисовой пасты), ясса (с доминирующими репчатым луком и лимоном). В конце концов я остановила свой выбор на цыпленке под соусом мафе и стакане биссапа, традиционного напитка из цветков гибискуса. Розали также выбрала цыпленка, но под соусом ясса. На двоих наш обед обошелся нам в 7,20 евро, включая напитки и деге (из муки сорго, сваренной в молоке, который подают на десерт; узнав это, я тут же включила счетчик калорий). В тот момент, когда я искала глазами свободный столик, я вдруг осознала, что мы являемся единственными женщинами в зале, и, помимо всего прочего, белыми. И мне показалось, что моя узкая прямая юбка еще сильнее облегает мои бедра. Но за исключением любопытных и немного удивленных взглядов нескольких мужчин, мы не привлекли ничьего внимания. Мы сели напротив двух мужчин, приветливо кивнувших нам. Они поставляют товар в

одно из предприятий квартала и часто заходят сюда пообедать, и, по их словам, «это лучшая столовая Парижа». И все действительно было вкусно. Несмотря на огромную порцию, я без труда ее одолела. И это полноценное и почти сбалансированное питание стоит всего 2, 60 евро (не считая напитков и деге). Непревзойденно низкие цены. «Каждое блюдо мы продаем дешевле его себестоимости. И это стало возможным, благодаря дотациям государства и взносам местных сообществ. Сбалансировать наш бюджет без дотаций невозможно», – объясняет мне Мари, директриса столовой, с которой я встретилась через несколько дней, когда обеденный перерыв уже закончился, и она повела меня осматривать кухню. «Здесь ежедневно готовят нон-стоп до 600 порций, начиная от полудня и до 19 часов, и так шесть дней в неделю. Нашими клиентами являются проживающие в общежитиях сенегальцы и малийцы (официально их насчитывается около 350 человек, но, как правило, в их 9-метровые комнаты набивается много народа: приехавший погостить брат или двоюродный брат, а иногда и оба сразу!). Целый день они ходят в столовую и обратно со своими калебасами,[160] относя домой еду. К нам заходят и обычные горожане, работающие поблизости, или те из них, кто не может себе позволить купить горячее блюдо за бо льшую стоимость. Мужчины неопределенного возраста в джеллабах и кожаных сандалиях, молодежь в джинсах и кожаных куртках, денди в современном понимании не обходят нас своим вниманием, бывают даже разодетые по последнему слову моды молодые люди и, разумеется, женщины». Оказывается, цыпочки здесь тоже бывают! (И моя обтягивающая юбка выглядела мешком по сравнению с джинсами и платьями, выставляющими напоказ их выдающиеся формы.) Есть мужчины, которые хотя и не проживают в общежитиях, днями просиживают в ресторане: здесь течет их жизнь, здесь они завязывают знакомства.

На кухне из радиокассетника раздавался голос Бабани Коне, богини малийской песни и борца за права женщин. На огне стояли два огромных котла, в одном из которых варился белый рис, а в другом – сенегальский. Сюда ежедневно поставляют шесть мешков риса, 25 кг очищенного батата для фритюра по-домашнему, 25 кг лука, 10 кг моркови и 10 кочанов капусты (к счастью, они недавно приобрели автоматическую чистку для овощей). Не без гордости Мари показала мне холодные комнаты, где рыба, цыплята и мясо дожидаются своей очереди на погружение в кипящий жир фритюра (все работающие в столовой находятся в радостном предвкушении покупки новых печей). Чтобы доставить удовольствие резидентам, по вечерам готовят

африканский кускус на основе зеленой крупы (цвет которой придают добавленные в нее травы и специи) и млухии, пряности с неподражаемым вкусом.

Мари представила мне Кадьяту и Уму, своих сотрудниц. Уму здесь уже со дня основания. Шеф-поваром она была еще в те времена, когда столовая работала на неофициальной основе, и осталась ею после того, как столовую легализовали. «Раньше мы работали в плохих условиях. И мы не всегда пользовались уважением. И если ты не прошел регистрацию, тебя могли не сегодня, так завтра выгнать из общежития… Сорок один человек трудится у нас на двух кухнях, возглавляемых Таф и Маффе. Большинство женщин работают у нас по так называемому контракту *CUI*, согласно которому им предоставляется помощь в овладении профессией (ведь они не умеют ни читать, ни писать) и трудоустройстве. Мы помогаем им вставить ногу в стремя, а дальше это уж их дело», – рассказывает Мари.

К концу дня официальная столовая закрывает свои двери, ее руководство и служащие расходятся по домам. Наступает время вступающей в свои права неофициальной кухни. «Сюда нужно заглянуть как-нибудь на уик-энд, – со смехом в голосе говорит Мари. – Приезжают парикмахеры, торговцы мясом, овощами, яйцами, продают поштучно сигареты, торговля, разумеется, идет нелегально, хотя относятся к этому терпимо».

На первом этаже в маленькой кухне, отведенной под общие нужды, Садио жарит телапию, которую он собирается продать своим соседям. Садио – мойщик посуды, и у него есть мечта: он хочет работать в большом отеле. Вчера он проходил собеседование в одном из парижских паласов. И все было бы хорошо, но дама, принимавшая его, объяснила, что нужно уметь читать и писать, чтобы получить у них работу. Неужели для того, чтобы толкать тележки с чемоданами, требуется быть специалистом в области коммуникации?!



Столовые и кафе, работающие по принципу солидарной ответственности

Taf et Maffé

56, Rue des Fillettes, 93300 Aubervilliers – + 33-1-48-33-90-01

Таф и Маффе порождают конкурентов. В Париже сорок шесть густонаселенных общежитий для рабочих-мигрантов, как правило, находящихся в плачевном состоянии. В 2005 году в городе принято решение заняться благоустройством самых заброшенных из них. Столовая в Фонтен-о-Руа в XI округе, работающая без должных разрешений, в день обслуживает до двух тысяч человек! Властями предусматривается, что первая общественная и работающая на законных основаниях столовая будет открыта в общежитии XIX округа на улице Коммандери. А называться она будет *Marmite d'Afrique* («Африканский котелок»).

Café associatif de la Commune libre d'Aligre[161]

3, Rue d'Aligre, XII, 75012

M° Ledru-Rollin —

+ 33-1-43-41-20-55

Это кафе для красной цыпочки с передовыми взглядами! Вы можете стать хозяйкой вечера, и кафе доверит вам свою кухню (и бюджет на сумму 175 евро, на которые вам предстоит накормить 50 человек – ваших друзей, приятелей и завсегдатаев заведения). Разумеется, вам придется отправиться на рынок. К счастью, Алигр находится в двух шагах. Атмосфера в духе альтерглобализма,

слоуфуд и защиты прав человека.

Ежегодный абонемент стоит 5 евро, ужин – от 8 до 10 евро.

Foyer Bara

18, Rue Bara, 93100 Montreuil

M° Robespierre —

+ 33-1-48-59-06-21

Салиф Кейта, знаменитый малийский поэт и музыкант, долго живший в Монтрёйе, перед тем как вернулся в Бамако, никогда не упускал возможности зайти пообедать или поужинать в этот ресторан.

La Rôtisserie

4, Rue Sainte-Marthe, X, 75010

M° Belleville – + 33-1-40-03-08-30

После полудня до вечера – это обычный районный ресторан, где работают молодые люди по контракту взаимной помощи, а вечерами ассоциации, члены заведения, вкладывают деньги в приготовление блюд к ужину для последующего сбора средств в целях реализации их проектов (стоимость ужина – максимум 10 евро, вся прибыль поступает ассоциациям). Членами этого клуба являются как группа кинопродюсеров, занимающихся защитой прав подростков, так и сообщество транссексуалов, геев и лесбиянок. Подобное заведение в центре Бельвиля, исторического квартала Парижа, не может не шокировать публику. Начиная с 2007 года, ресторан постоянно находится под угрозой выселения. Можете послать им почтовую открытку со словами поддержки.



Бесплатный кускус

Эта идея родилась в 90-х годах в баре под названием «Шоп» в Шато-Руж в XVIII округе. За ним последовали и другие бары. Если вы придете пораньше, вы можете заказать себе пива, содовой или любой другой напиток по вашему выбору. Кускус от хозяина заведения предлагается бесплатно. Не самый вкусный в мире, но зато сытный и подается большими порциями. Это тот случай,

когда слова “верность”, “солидарность” и “гостеприимство” почти рифмуются. Здесь всегда много народа: студентов, интермитентов с нестабильной занятостью, работающих в сфере культуры, безработных, молодежи. Следует прийти заранее, чтобы занять место.

La Chope du Château Rouge
40, Rue de Clignancourt, XVIII, 75018
M° Château Rouge – + 33-1-46-06-20-10

В тот момент, когда мы пишем эти строки, в заведении идет ремонт, и поэтому раздача бесплатных кускусов временно приостановлена.

Но так как бар является зачинателем этой славной традиции, мы надеемся, что все вернется на круги своя, как только работы по реконструкции будут закончены.

Les Trois Frères Sarl
14, Rue Léon, XVIII, 75018
M° Château Rouge – + 33-1-42-64-91-73

Попробовать их кускус вы можете по четвергам после половины девятого вечера.

La Providence
88 ter, Avenue Parmentier, XI
M° Parmentier – + 33-1-49-29-98-86

Кускус предлагается по пятницам и субботам после 19 часов 30 минут.

French K-Wa +
6, Rue Planchat, XX, 75020
M° Avron – + 33-1-43-70-41-03
Кускус по средам после половины девятого вечера.

Le Grenier
152, Rue Oberkampf, XI, 75011
M° Menilmontant —
+ 33-1-48-05-13-52
Пятница и суббота, после 20 часов.

Куда отправиться на пикник?

Расположитесь на травке,
Позавтракайте тотчас.
Поспешите, покуда травка

Не расположилась на вас.

Жак Превер. (Пер. М. Яснова)

Французы обожают воссоздавать атмосферу и дух деревни, организуя пирушки на улице или пикники с соседями или друзьями.

Square Catherine Labouré в VII округе

M° Sèvres-Babylone

Одна из маленьких радостей парижан. Парк разбит на месте бывших огородов, выкупленных городом у монахинь. Это настоящее сокровище, скрытое за высокими стенами. Спасибо Доминик, королеве пикников, за то, что она открыла для нас это место.

Parc des Buttes-Chaumont в XIX округе

M° Buttes-Chaumont или Botzaris

Зеленые легкие рабочего класса в XX столетии. Это исключительно романтический и буколический парк. Если вы забыли дома все приспособления для пикника, включая немного хамона и табуле, купленные вами в магазине *Rosa de Bonheur*, небольшие и уютные кабачки, расположенные в парке, вполне вам их заменят.

Parc de la Villette в XIX округе

M° Porte-de-Pantin или Porte-de-la-Villette

Прекрасные лужайки, где можно полежать и устроить пикник под сопровождение ударных инструментов, а после чего поиграть с детьми в регби или футбол.

Jardins de Belleville в XX округе

M° Belleville или Jourdain

Из парка открывается незабываемый вид на Париж. Это одно из его главных достоинств.

Parc André Citroën в XV округе

M° Balard

Огромное современное зеленое пространство, разбитое на месте бывших производственных помещений завода Андре Ситроена. Много водоемов, так что в жаркие дни есть где искупаться.

Bois de Vincennes

M° Port-Dorée

Не выходящая из моды и не стареющая классика. Посетите сад цветов, прежде чем отправитесь на прогулку по парку.

Bois de Boulogne

M° Porte-Maillot и автобус 244

Также не стареющая классика. Не забудьте покататься на лодке по озерам парка, ручаемся, впечатления от прогулки надолго останутся у вас в памяти.

Champs-de-Mars VII

M° Ecole Militaire

Можете пообщаться с туристами или денди в белом из «Пикника на марсовом поле» в фейсбуке.

Набережные Сены

Погуляйте по набережным Сены в районе площади Бастилии, острова Сите, набережной Турнель и острова Сен-Луи. Это будет незабываемая романтическая прогулка (при условии, что вы любите окружающий вас мир).

Fooding

Если вам не терпится узнать, что нового и интересного происходит в фудинге,[162] зайдите к ним на сайт http://www.lefooding.com



Табльдот

Вам надоело одиночество и вам хочется посидеть с друзьями или вы чувствуете в себе силы поспорить с соседями по столу, в таком случае предлагаем вам несколько адресов ресторанов, где

вы можете принять участие в больших либо малых застольях (если вы не любите большие компании).

La Cave de l'Os à Moelle
181, Rue de Lourmel, XV, 75015
M° Lourmel
+ 33-1-45-57-28-28

Здесь принято самим накрывать на стол, самим себя обслуживать и самим наливать себе вино. В ассортименте блюда простой, но очень вкусной деревенской кухни. Тьери Фоше (владелец ресторана) даже предусмотрел наборы для пикников (с пледом в придачу), которые можно захватить с собой, отправившись на природу на велосипеде.

Les Symples de l'Os à moelle
18, Avenue de lq République, 92130 Issy-les-Moulineaux
M° Mairie d'Issy
+ 33-1-41-08-02-52

Это младшая сестра вышеуказанного заведения. Атмосфера ресторана такова, что вы почувствуете себя, как в Лионе, находясь по другую сторону кольцевой парижской дороги.

Le Quinzième
14, Rue Cauchy, XV, 75015
M° Javel – André Citröen
+ 33-1-45-54-43-43

Восторженные отклики не утихают с момента открытия ресторана, принадлежащего всем известной, медийной личности, Сирилу Линьяку. Находясь в зале ресторана, вы можете наблюдать за тем, что творится на кухне.

Les Cocottes
135, Rue Saint-Dominique, VII, 75007
M° Ecole Militaire
+ 33-1-45-50-10-31

Даже если судить по названию, понимаешь, что ресторан предназначен для обитательниц птичьего двора, где они могут вести себя так, как им заблагорассудится, тем более что заранее заказывать столик не придется. Нужно ли уточнять, что большинство блюд подается в кокотницах?[163] (Производства фирмы *Staub*.)

Где можно перекусить и отдохнуть в компании подружек?

Нижеприведенный список не является исчерпывающим, поскольку мы не относим себя к проводникам гендерных стереотипов.

Cul-de-Poule
53, Rue des Martyrs, IX, 75009
M° Pigale
+ 33-1-53-16-13-07

Это третье бистро Янниг Само (после *La Famille* и *Chéri-Bibi*), и его стены видели многих знаменитостей, чем, без сомнения, похвастались бы, если бы могли говорить. Все в этом ресторане соответствует его высокому уровню, начиная от кухни и кончая ретровинтажным декором. Атмосфера располага ющая. Короче говоря, здесь есть все, чтобы удовлетворить самую взыскательную представительницу буржуазно-богемного птичьего двора.

Aesop de Merci
111, Boulevard Beaumarchais, III, 75003
M° Saint-Sébastien – Froissart – + 33-1-42-77-00-33

Сюда можно зайти в перерывах между шопингом, которому вы вполне можете посвятить сокращенный рабочий день, отправившись в полуподвалы знаменитого магазина *charity shop*. [164] Из ресторана открывается вид на небольшой сад.

Café des Musées
49, Rue de Turenne, III, 75003
M° Chemin-Vert —
+ 33-1-42-72-96-17

Это бистро, оформленное в стиле ар-деко и расположенное в двух шагах от исторических памятников площади Вогезов (пляс де Вож в местном произношении) и музея Пикассо, посещают в основном завсегдатаи.

В зависимости от настроения закажите рубленный ножом тартар с жареной картошкой или тушенные в горшочке овощи.

Les Deux Abeilles
189, Rue del'Université,VII, 75007
M° Alma-Marceau – + 33-1-45-55-64-04

Почти гинекей, если судить по количеству представительниц женского пола на один квадратный метр площади этого чайного салона. Хотя гинекей не греческий, а английский. Всегда в наличии превосходные кондитерские изделия.

Kiku

56, Rue Richer, IX, 75009
M° Cadet
+ 33-1-44-83-02-30

Весьма непритязательный декор, чего нельзя сказать о необычайно ароматных и легких блюдах этого японского ресторана, в котором экологии и биологической чистоте продуктов придают большое значение. Красного тунца в меню вы не найдете. Доступные цены днем.

L'Ebauchoir
43, Rue de Citeaux, XII, 75012
M° Faidherbe-Chaligny
+ 33-1-43-42-49-31

В этом бистро, расположенном в двух шагах от Алигра, где наша подруга и заправская кокетка Андреа любит делать покупки, очень вкусное каре ягненка и говяжья печенка.

EGGS & CO
11, Rue Bernard-Palissy, VI, 75006
M° Saint-Germain-des-Près
+ 33-1-45-44-02-52

Настоящий курятник, судя по названию, где вы можете насладиться самыми разнообразными и аппетитными блюдами из яиц.

Hier et Aujourd'hui
145, Rue de Saussure, XVII, 75017
M° Wagram
+ 33-1-42-27-35-55

Чтобы понять и оценить все достоинства и преимущества данного заведения, нужно иметь подружку, проживающую поблизости от этого ресторана, расположенного в самом центре XVII округа.

Располагающая атмосфера и хорошее обслуживание. Разнообразный выбор блюд в меню *à la carte*.

Derrière
69, Rue des Gravilliers, III, 75003
M° Arts-et-Métiers – + 33-1-44-61-91-95

Заведение семейной кухни братьев Мазу. Публику привлекают не столько их бесспорно вкусные блюда, сколько стильная эклектично-барочная атмосфера заведения.

Café du 104

104, Rue d'Aubervilliers, XIX
M° Riquet – + 33-1-53-35-50-00

Несколько нереальные декор и обстановка кафе, расположенного в великолепном и обширном здании Клуба-центра «104»,[165] выполнены в духе 50-х годов (к сожалению, руководство центра препятствовало открытию кафе в помещении Центра). Сюда приходят не столько ради атмосферы этого заведения, сколько для того, чтобы попробовать творения его шеф-повара, Дельфины Зампетти, которая с любовью и старанием молодой матери готовит забытые блюда нашего детства: чечевичный салат, колбаски «Марто» с брюссельской капустой, желе «иль флоттант» («плавучий остров»), шоколадные сливки.

Le Cambodge
10, Avenue Richerand, X, 75010
M° Goncourt – + 33-1-44-84-37-70

Здесь всегда много народа, и, так как резервирования не существует, придется постоять в очереди, но их бо бун[166] всегда свежий и недорогой. Если есть возможность, займите столик на террасе кафе.

Shan Goût
22, Rue Hector Malot, XII, 75012
M° Gare-de-Lyon
+ 33-1-43-40-62-14

Наши соседи Валери и Жюльен рассказали нам об этом заведении. Сообщаем его адрес всем тем, кто уже попробовал утку по-пекински и немы[167] и кто хочет поближе познакомиться с сычуаньской кухней, вкусной и пряной.

Быстрые в приготовлении и несложные рецепты блюд для друзей

Просим извинения у наших друзей и знакомых за то, что не все сообщенные ими рецепты появятся на страницах этой книги. Они будут опубликованы в следующих изданиях! Все рецепты рассчитаны на четыре – шесть порций.

Филе спинки пикши (или трески) со вкусом чоризо от Аньес

Это блюдо пользуется неизменным успехом у друзей Аньес, которых она иногда по вечерам принимает у себя дома.

По одной спинке филе трески или пикши на человека

Гроздья помидоров «Черри»

12 неочищенных зубчиков чеснока

1 столовая ложка + 1 кофейная ложка перца «Эспелет»[168]

Сахарная пудра

Оливковое масло

Флёр де сель

Разогреть духовку до 180 °С. Вымыть и положить в форму помидоры, не снимая с веток, посыпать их сахарной пудрой, флёр де сель и столовой ложкой перца «Эспелет», сбрызнуть оливковым маслом и поставить в духовку, положив в форму вместе с помидорами 12 зубчиков чеснока в кожуре.

Запекать помидоры в течение 45 минут, регулярно поливая их выделившимся соком. За 20 минут до готовности положить в форму к помидорам рыбу, полить ее оливковым маслом, посыпать перцем. Блюдо будет иметь невероятный вкус свиной колбасы «Чоризо».

Цыпленок с чесноком и лимонами конфи от Шарлотты (которая просит у нас извинения за то, что так долго не давала нам этот рецепт)

2 кг порубленных на куски цыплят

По 1 головке чеснока на человека (мы не ошиблись, именно по 1 головке)

2 крупных лимона конфи

1 пучок буке гарни

2 стакана белого сухого вина

Оливковое масло

Соль

Перец

Обжарить в оливковом масле на сильном огне в глубокой сковороде или гусятнице куски цыплят. Выложить мясо из сковороды. Отрезать верхнюю треть у каждой головки чеснока и обжарить на медленном огне в масле, оставшемся от жарки цыплят. Будьте внимательны – чеснок быстро подгорает. Положить к чесноку обжаренных цыплят, добавить буке гарни, порезанные кружками лимоны и 3 столовые ложки лимонного рассола, влить 2 стакана вина, посолить, поперчить, накрыть крышкой и поставить тушиться в течение 1 часа. Выключить огонь

и оставить под крышкой на некоторое время, чтобы блюдо настоялось.

Подавать с рисом или мелким кускусом.

Маринованная семга (или лосось) с красным перцем и гарниром из кабачков

Один из многочисленных рецептов, унаследованных мною от матери, которая, будучи чистокровной уроженкой Лотарингии, любила средиземноморскую кухню.

4 крупных куска семги (или лосося)
1 кг кабачков
Укроп
Пармезан
Лимонный сок
Базилик
Смесь перцев («5 перцев»)
Красный перец (целиком)
Оливковое масло
Соль
Перец

Попросите у вашего продавца рыбы, чтобы он снял кожу с кусков семги. Извлеките из рыбы кости, порежьте тонкими ломтиками (как для сашими), сложите в пластиковую форму, сбрызгивая каждый слой оливковым маслом, лимонным соком и посыпая солью и перцем, положив сверху две веточки укропа и добавив красный перец целиком, и поставьте в холодильник мариноваться на 3–4 часа. Время от времени перемешивайте рыбу, чтобы она вся была покрыта выделяющимся соком.

Вымойте кабачки, обрежьте кончики, порежьте с помощью овощерезки (типа *Borner*) вдоль на очень тонкие ломти, посолите, поперчите, полейте оливковым маслом, добавьте базилик и пармезан, порезанный стружкой при помощи ножа для чистки овощей.

На гарнир к рыбе можно подать молодой картофель в мундире с соусом из творога или обычного (без добавок) йогурта. Кабачки можно заменить салатом из огурцов с оливковым маслом либо натертым на крупной терке фенхелем (клубень), также приправленным оливковым маслом, лимонным соком и мятой (порезанной ножницами).

Жаркое из свинины по моему способу

1,2 кг (не меньше) свинины (шейная часть)
6 помидоров
Около 15 штук вяленых помидоров
3 измельченных луковицы
1 пучок молодых луковичек (не обязательно)
Около дюжины зубчиков чеснока
Цедра одного лимона
Сок двух лимонов
Соль
Перец

Разогрейте духовку до 200 °C. Смажьте мясо оливковым маслом, посолите, поперчите, поместите в форму, расположив вокруг мяса измельченный лук, молодые луковички, четвертинки помидоров, вяленые помидоры, цедру лимона, снятую при помощи ножа для чистки овощей (без белого основания, придающего горечь). Подлейте в форму немного воды или белого вина, добавьте лимонный сок и поставьте в духовку не менее чем на полтора часа, время от времени перемешивая овощи, чтобы не подгорели, и поливая мясо соком. Когда свинина прожарится, выключите духовку, накройте форму фольгой (или крышкой) и оставьте в духовке.

Подогрейте перед подачей на стол, на гарнир приготовьте рис или запеченный в духовке картофель.

Жаркое из маринованной свинины от моей мамочки

Этот рецепт достался мне от матери, которая в свою очередь унаследовала его от своей прабабушки.

1,2 кг свинины (шейная часть)
4 луковицы
2 банки консервированных ананасов (или 1 свежий ананас)
Лавровый лист
Коньяк
Винный уксус
Оливковое масло
Соль
Перец

Оставьте на ночь в холодильнике мясо мариноваться в смеси коньяка, оливкового масла, небольшого количества уксуса, измельченного лука с добавлением соли, перца и лаврового листа.

Разогрейте духовку до 200 ˚С. Жарьте мясо не менее полутора часов, за три четверти часа до готовности добавьте в форму ананасы кольцами. Регулярно поливайте мясо соком. Подавать с гарниром из риса «басмати», посыпанным сверху изюмом (коринкой).

Картофель в духовке от моей тети Мёку

Несколько картофелин
Розмарин
Чабер
Оливковое масло
Соль
Перец

Вымойте картофель и порежьте его пополам или на четвертинки (в зависимости от размера), положите его на фольгу, сбрызните оливковым маслом, посыпьте сверху солью, перцем, измельченным розмарином или чабером.

Запекайте в духовке на медленном огне в течение двух часов. Это деликатес!

Лазанья с овощами

Этот рецепт достался мне от моих золовок. 10 минут приготовления, и еще не было случая, чтобы блюдо не удалось.

1 большая банка баклажанной икры, искать которую не придется, она продается в каждом супермаркете
20 мл сметаны (можно нежирной)
20 мл нежирных сливок
1 головка моцареллы
Натертый на терке сыр эмменталер
1 упаковка лазаньи
1 большая банка консервированных помидоров или свежие очищенные помидоры
Вяленые помидоры

Разогрейте духовку до 200 ˚С.

Обильно полейте оливковым маслом форму для лазаньи. Выложите слой лазаньи, сверху положите слой баклажанной икры, накройте следующим слоем лазаньи, на нее выложите консервированные помидоры, смешанные с небольшим количеством сметаны и кубиками моцареллы, посолите, поперчите. Сверху положите еще один слой лазаньи, покройте ее смесью сметаны, сливок, вяленых помидоров, посолите, поперчите, далее следующий слой лазаньи, который покройте натертым эмменталером (без прогалин, так как открытое тесто быстро становится жестким) и запекайте в духовке от 30 до 40 минут, пока лазанья не покроется румяной корочкой.

Подавать с зеленым салатом.

Макароны «Гости на пороге» от Себастьяна

У вас в буфете всегда должны быть хорошие спагетти (или лингины, это неважно) и перец «Эспелет». А также розовый чеснок (хотя в сезон его созревания его можно заменить свежим, отчего вкус блюда улучшится). И надеюсь, что у вас припрятано лучшее в мире оливковое масло, а также флёр де сель. А если у вас вдруг не найдется пучка петрушки, вы всегда можете его купить у зеленщика напротив.

А дальше все просто. Отварите макароны до состояния *al dente*. Измельчите столько чеснока, сколько пожелаете, все зависит от того, есть ли у вас планы на вечер. Я, как правило, беру четыре крупных зубчика чеснока на четырех человек, очищенных и вымытых, но это само собой разумеется, и половину пучка петрушки (лучше кудрявой, которую нужно мелко по рубить).

Сливать макароны полностью не следует, и даже более того – налейте два половника воды (подсоленной, но вряд ли об этом стоит говорить, это и так всем известно), оставшейся после варки макарон, в глубокую сковороду, выложите в нее макароны, добавьте чеснок, щедро полейте оливковым маслом (смертельным для вашей фигуры), посыпьте перцем «Эспелет» в зависимости от вашего вкуса (я кладу много, и от этого вкус блюда становится ярче) и в последний момент добавьте петрушку и флёр де сель (для пикантности и чтобы хрустело на зубах).

Забыли пармезан? Это не обязательно. Хотя каждый может при желании посыпать макароны натертым сыром у себя в тарелке.

Низкокалорийный цыпленок от Бибиш, (который к тому же

быстро готовится)

Блюдо из серии «мне некогда, и я придерживаюсь диеты для похудения».

1 цыпленок, порубленный на части (так быстрее)
1 бутылка томатного соуса *Passata Barilla* (что бы я ни готовила, без него я уже не могу обойтись)
2 баклажана
1 луковица
2 зубчика чеснока
Тимьян, лавровый лист
Соль
Перец

Обжарить вместе с луком в глубокой сковороде в небольшом количестве оливкового масла куски цыпленка (для полноты картины после обжаривания цыпленка можно обсушить на бумажном полотенце). Добавить к цыпленку больше половины бутылки томатного соуса, чеснок, лавровый лист, тимьян, посолить, поперчить, накрыть сковороду крышкой и поставить тушиться на медленный огонь в течение 45 минут.

В это время порежьте кубиками баклажаны и варите их 10 минут на пару. За это время баклажаны размягчатся. После этого добавьте их за 5 минут до готовности к цыпленку.

Тушеная говядина от Бибиш

Десять минут на приготовление и пять часов тушения на медленном огне. Подходит для тех случаев, когда за столом собирается большая компания, и еще остается время, чтобы пробежаться по магазинам.

1,5 кг говяжьей щековины (я непреклонна, нужна именно эта часть туши, в противном случае блюдо не будет иметь того вкуса; можно заменить, заказав их у вашего мясника)
Кубики сала
3 морковки
Цедра 1 апельсина
6 или 7 зубчиков чеснока (неочищенных)
1 л белого вина (мы не ошиблись, именно белого вина)

Тимьян, розмарин и лавровый лист, связанные в пучок

Обжарьте мясо в кокотнице в небольшом количестве оливкового масла, добавьте кубики сала. Когда они обжарятся до золотистого цвета, залейте все вином (чтобы оно только покрывало мясо), добавьте зубчики чеснока, порезанную кружочками морковь, цедру апельсина, пряности. Поставьте на самый медленный огонь и забудьте про мясо на три часа. По истечении трех часов проверьте, не сухое ли мясо и не слишком ли много жидкости. Если сок от жарения выпарился, добавьте воды и продолжайте тушение. Через четыре с половиной или пять часов мясо должно таять во рту. В этот момент по желанию можно добавить к мясу черные оливки без косточек. На гарнир подается красный камаргский рис,[169] который в течение 25 минут варится в воде. Постарайтесь не переварить, в противном случае рис будет напоминать собачью похлебку.

Десерт из сезонных фруктов с соленым сливочным маслом

Я люблю готовить этот десерт в конце лета, когда еще есть в продаже последние ягоды и уже появляется первый виноград. Но его можно готовить в течение всего года из имеющихся под рукой фруктов.

5 свежих винных ягод
6 абрикосов
4 нектарина
1 гроздь винограда
50 г малины
50 г смородины
250 г маскарпоне
12 мл сливок для взбивания
20 г соленого сливочного масла
Порошок из засахаренных лепестков роз или цветков сирени

Ванильный сахар домашнего приготовления (он лучшего качества, чем ванильный сахар промышленного производства; для его изготовления положите в емкость с сахарной пудрой два хороших стручка ванили, и у вас всегда будет в запасе ванильный сахар).

Взбейте вилкой маскарпоне со сливками и щепоткой ванильного сахара и поставьте в холодильник.

Вымойте и порежьте пополам или на четвертинки винные ягоды, абрикосы, нектарины (если вместо нектаринов вы используете персики, очистите их от кожицы).

Положите подготовленные фрукты в сковороду типа «вок», добавьте хороший кусок соленого сливочного масла, закройте крышкой и тушите на медленном огне приблизительно 30 минут, помешивая время от времени. Выключите огонь и оставьте фрукты настояться.

Незадолго перед тем, как подавать десерт, добавьте малину и немного смородины для придания кислинки, прогрейте на медленном огне в течение 10 минут, осторожно помешивая, чтобы малина сохранила форму.

Подавайте в креманках, положив в каждую на фрукты 1 столовую ложку смеси сливок с маскарпоне. Для украшения посыпьте порошком засахаренных роз или сирени.

Печеные яблоки с соленым сливочным маслом

1 яблоко на человека сортов «Боскоп», «Канада Грин» или «Рен де Ренет»
Соленое сливочное масло
Коричневый сахар

Разогрейте духовку до 180 °С. Вырежьте ножом или при помощи специального устройства семенное гнездо у яблок. В образовавшееся отверстие положите сливочное масло и сахар (лучше коричневый). Запекайте в духовке в течение 45 минут, наблюдая за процессом. Яблоки должны стать мягкими и пропеченными. Выключите духовку и оставьте в ней яблоки.

Подавайте в креманках теплыми, полив каждое яблоко загустевшим соком.

Можно к яблокам добавить по 1 столовой ложке маскарпоне со сливками и ванилью, как в предыдущем рецепте.

Шоколадное суфле с оливковым маслом

Менее калорийная версия традиционного суфле.

3 желтка и 6 белков
250 г черного шоколада
70 г сахара
70 мл оливкового масла

Разогреть духовку до 220 °C. Взбивать желтки с сахаром, пока не побелеют. Смешать с растопленным шоколадом и оливковым маслом. Отставить в сторону. Взбить в крепкую пену белки и осторожно смешать с желтками и шоколадом.

Смазать оливковым маслом 6 огнеупорных формочек, заполнить на три четверти приготовленной смесью и поставить в духовку на 6–7 минут. Готовое суфле должно слегка дрожать посередине.

Тирамису

Страдающие дислексией[170] французы называют этот десерт *tire-moi le ramisu*. В нашей семье его готовят на дни рождения. Даже те, кто утверждает, основываясь на заурядных ресторанных вариантах, что в принципе к нему равнодушны, говорят, что наш тирамису им пришелся по душе.

4 яйца
250 г маскарпоне
1 упаковка бисквитного печенья для тирамису (20 штук. Нам больше нравится печенье
«дамские пальчики» как более пышное и нежное по сравнению с печеньем под названием «будуары»)
Какао в порошке (марки *Van Houten*)
8 чашек крепкого кофе
80 г ванильного сахара
2–3 столовые ложки коньяка (поклонники тирамису разделились на два лагеря: одни считают, что в кофе следует добавлять марсалу или амаретто, другие же – коньяк. Мы относимся к последним, и никогда не использовали другие напитки, кроме коньяка).

Сварите очень крепкий кофе, постепенно добавьте коньяк, каждый раз пробуя: вкус алкоголя не должен ощущаться.

Взбивайте маскарпоне с желтками до тех пор, пока смесь не побелеет, добавьте ванильный сахар, взбейте в крепкую пену белки и осторожно перемешайте, чтобы она не опала, с маскарпоне и желтками.

Смочите бисквиты в остывшем кофе (они должны хорошо пропитаться) и выложите ими дно прямоугольной или квадратной формы. Покройте частью смеси с маскарпоне, выложите еще один слой бисквитов, пропитанных кофе, и покройте оставшейся частью маскарпоне. Поставьте в холодильник не менее чем на 6 часов. Перед подачей на стол

обсыпьте тирамису порошком какао (через ситечко).

Цыпочка от шеф-повара
Рецепт от Клода Коллио, ресторан Claude Colliot, Париж

Цесарка с апельсинами и шалфеем

1 тушка цесарки (1,6 кг)
1 кг бобов в стручках
1 желтый лимон
1 зеленый лимон
1 апельсин
Несколько миндальных орехов
Пучок шалфея
50 г сливочного масла
5 мл оливкового масла
Соль
Сычуаньский перец[171]

Выпотрошите цесарку, отделите окорочка. Вымойте лимоны и апельсин, не очищая их от кожуры, порежьте на мелкие кусочки, оборвите листья шалфея.

Выложите окорочка цесарки кожей вниз на большую сковороду, положите туда же тушку. Сбрызните все оливковым маслом, добавьте сливочное масло на сковороду и покройте куски птицы порезанными цитрусовыми, посыпьте сверху шалфеем.

Поставьте сковороду на электрическую конфорку с минимальным нагревом (90 °С) и жарьте окорочка в течение 2 часов. Тушку обжаривайте по 30 минут с каждой стороны.

Тем временем очистите бобы от стручков, пробланшируйте их в течение нескольких секунд в кипятке, затем сразу же охладите в холодной воде. Очистите бобы.

Очистите орехи, измельчите их. В конце тушения слейте образовавшийся сок, посолите и поперчите его, процедите через сито. Посолите и поперчите куски цесарки сычуаньским перцем.

Сервируйте, полив соком от жарения и гарнируя бобами. Посыпьте сверху измельченными орехами.

Нью-Йорк

Ланч как форма бизнеса

Когда у Шелли возникают, мягко говоря, разногласия с ее патроном, они отправляются вместе пообедать. «Чтобы воссоединиться и восстановить мир», – как он ей говорит. Воссоединение, как правило, происходит за тартаром из тунца с зеленым лимоном и жаренной на гриле семгой. И разумеется, идея заключается не в том, чтобы оценить по достоинству блюда и обменяться мнениями по этому поводу, а в том, чтобы придать профессиональным отношениям больше тепла и доверительности. И поскольку в Нью-Йорке на многое смотрят другими глазами, ситуации, подобные той, в которую попала наша подруга Шелли, не заставят себя ждать. За столом Шелли с патроном говорили в основном о работе, потому что содержимое их тарелок не вызывало у них интереса и не давало повода к занимательной беседе.

Рискуя повториться и что-нибудь перепутать, я решила, что у меня свои счеты с тартаром из тунца, который для высокой кухни означает приблизительно то же самое, что и анорексичная блондинка для первого свидания. Вполне приемлемое блюдо, что-то вроде пропуска в дальнейшие отношения, первый глоток которого не вызывает отвращения. Но оно настолько банально, что я готова прибить, как муху, моего следующего шефа, если он посмеет внести его в свой список любимых блюд.

В Нью-Йорке ланч является непременным спутником любых сделок и соглашений. Питанию не принято отводить много времени, поэтому едят быстро, совмещая приятное с полезным. Иногда едят в одиночестве, грустно поглощая пиццу или хот-доги, в момент окончания презентации *PowerPoint*. Иногда едят стоя на улице. А иногда при случае можно поесть вкусно и с удовольствием.

Но для большинства американцев пища несет в себе исключительно утилитарную функцию: едят для того, чтобы жить, но не живут для того, чтобы есть.

Пол Лиебрандт, непременный шеф-повар престижного ресторана *Corton* в Трайбеке, хорошо знает, что его клиенты не имеют возможности проводить за столом более двух часов подряд. И поэтому в его меню входят закуски (в том числе и к аперитиву), основные блюда, десерты, птифуры и кофе. Этим все исчерпывается. Хотя он является одним из самых великих

кулинарных талантов Нью-Йорка. Каждый хотел бы познакомиться с его искусством, испытать наслаждение, удивление и даже приключение. Но вне зависимости от того, кто готовит пищу, кулинарный гений или простой повар, в Нью-Йорке она, прежде всего, должна быть действенной в том смысле, что должна способствовать успешному ведению бизнеса.



За столом собираются, чтобы отметить семейные торжества, познакомиться, увидеть друг друга наяву после долгого общения в Сети, обменяться мнениями, советами. Деловые люди говорят за столом о спорте, новых электронных гаджетах, биржевых котировках. Девушки, в зависимости от их склонностей и интересов, обсуждают свидания, модные новинки и также биржевые котировки. И что бы это ни было – вечеринки для девушек либо бизнес-ланчи, – принимающие в них участие действующие лица, безусловно, разные, хотя ставки в этой игре одни и те же. Любому застолью свойственна клановость, и обычно принято собираться отдельными компаниями. И девушкам, и спортивным болельщикам, и гурманам, и деловым людям – всем им гораздо приятнее провести время в своем кругу.

Но какую же роль все они отводят пище? Главной для них является отнюдь не функция питания, в еде они усматривают ритуал идентификации, демонстрирующий их статус и принадлежность к тому или иному кругу.

Время деловых завтраков в том виде, в каком они показаны в сериале «Безумцы» (*Mad Men*), уже прошло. *Three-Martini lunch* больше не существует, его заменил *ice-tea lunch*. Хотя ньюйоркцы по-прежнему продолжают вести дела в «прихожих» своих офисов, то есть в залах нескольких ресторанов города, сделавших себе имя на организации деловых встреч. И пусть это будут рестораны *Four Seasons Restaurant* или *Michael's*, все происходит по одному и тому же сценарию, который выглядит следующим образом: желательно прийти одновременно со своими возможными партнерами и разыграть пьесу под названием *Who is who* («Кто есть кто»). Раньше их называли бизнес-ланчами, потом их

переименовали в пауэр-ланчи (*power lunch*), а теперь все утверждают, что время подобных мероприятий уже прошло.

Каждые два года объявляют об их кончине, но судя по записям в ресторанных книгах резервирования мест, им суждена долгая жизнь.

Нью-Йорк – это город, который умеет перестраиваться: меняются места проведения деловых встреч, в меню вводятся новые блюда и продукты.

Недопустимо в наши дни стоять во главе какого-либо серьезного предприятия, быть столпом в той или иной сфере экономики и иметь лишний вес. Сегодня принято демонстрировать свою власть над телом, моделируя мускулы и уменьшая окружность талии. Господа с объемистыми животиками, навод нявшие когда-то ресторан *Patroon*, выглядят анахронизмом. Они принадлежат к тому веку, когда после употребления в пищу 400 г протеинов неизвестного происхождения (в то время никого не интересовало, паслись ли бычки в лугах, нагуливая вес, или их пичкали гормонами), шпината со сметаной (выполняли завет мамочки, твердившей: «Кушай овощи») и целой тарелки жареной картошки они выкуривали сигару, потягивая мерло. Но это было до появления на экранах фильма «На обочине» (*Sideways*),[172] после просмотра которого все твердо усвоили, что единственное название виноградной лозы, которое следует запомнить, – это пино-нуар. Вот это действительно настоящее мужское вино: насыщенное, яркое, укрепляющее, содержащее тестостерон. Между сменами блюд поздравляли друг друга с подписанием договора, условившись в скором времени заключить еще один контракт на миллионы долларов, провернуть еще одну сделку, которая принесет немалые доходы.

Хотя время не стоит на месте, в сути деловых взаимоотношений ничего не меняется. Изменился скорее их стиль. Портерхаус[173] заменили на жареный морской язык. Забыли про картошку во фритюре, потому что все придерживаются протеиновой диеты. Вместо нее заказывают салат из рукколы, приправленный низкокалорийным соусом. Минеральная вода *San Pellegrino* вытеснила *Barolo*.[174] Дела ведутся с меньшим размахом. Теперь не принято отмечать подписание новых контрактов, и если устраиваются торжества по этому поводу, они выглядят гораздо скромнее, и обе стороны довольствуются блюдами по цене в 46 долларов. Застолья стали не такими обильными, речи не такими длинными, но тем не менее ланчи, знаменующие заключение сделок, по-прежнему актуальны.



Как зелоты, ведущие непримиримую борьбу с кастой вероотступников, употребляющих в пищу нечистые продукты, восемнадцать человек тайком пробирались в самый центр Астории в Квинсе, чтобы разделить совместную трапезу с незнакомцами.

Все они принадлежали к одному клану – клану гурманов. Их общение друг с другом происходило один или несколько раз в месяц во время ужинов на частных квартирах в условиях полной секретности и конспирации. Иногда для своих встреч они выбирали совсем неподходящие места: цокольный этаж церкви или зал в синагоге, где чувствовали себя как в подполье. Восемь лет тому назад Тамара Рейнольдс, добродушная, пышнотелая рыжеволосая дама, организовала первые конспиративные ужины. В то время она работала в ресторане *Prune*. Однажды после рождественского застолья, когда в голове шумело от выпитого и было хорошее настроение, ей и ее подруге Зоре пришла в голову бредовая идея открыть табльдот. На следующее утро, когда алкогольные пары рассеялись, они почти ничего не помнили о том, что происходило накануне. Но авантюра, тем не менее, получила путевку в жизнь. Сначала они собирались вместе с друзьями и знакомыми.

Но когда впоследствии к ним присоединились друзья друзей,

Тамара им намекнула, что хорошо бы принять участие в затратах. С этого момента ее идея начала приносить материальные плоды, а гости почувствовали, что приобрели полное право присутствовать на ее ужинах.

Однажды солнечным весенним вечером Тамара принимала гостей, записавшихся к ней на ужин по мейлу, в своей небольшой двухкомнатной квартире. Никаких скринингов, анкет, предъявленных к заполнению, никаких номеров кредитных карт, чтобы зарезервировать место. Все записавшиеся были желанными гостями, включая серийных убийц, но даже это не волновало Тамару. Единственное условие для проникновения в ее жилище – снять обувь при входе.

Приглашенные пили аперитив в вестибюле, а Тамара в это время жарила на гриле в саду огромные куски баранины и рэмпс, разновидность дикого порея, популярность которого столь велика, что превратилась в последнее время в новую нью-йоркскую манию.

Среди восемнадцати приглашенных некоторые пришли запросто, по-соседски, другие – в качестве исследователей нового для них явления. Пришла целая делегация культурной миссии Сингапура, находящаяся в Нью-Йорке с деловым визитом. Они заинтересовались ужинами Тамары, прочтя репортаж о хозяйке дома, написанный Джеми Оливье, главным редактором одной английской газеты, ставшим ведущим на телевидении. На вечере также присутствовали журналистка, освещающая вопросы кулинарии, и завсегдатай здешних мест, кинодокументалист из Южной Каролины, пришедший сделать фильм о Тамаре, чтобы предложить его в качестве пилотного проекта на телевидении, лесбиянка, соседка сверху и любительница хорошей кухни. Это был вечер абсолютно свободный от всяких условностей, и все чувствовали себя раскованно и непринужденно. Те, кто называют себя overachievers, то есть очень занятыми, не имеющими ни минуты свободного времени, предпочтут, разумеется, поужинать в каком-нибудь модном ресторане.

В комнате, по-видимому, являющейся в квартире хозяйки парадным салоном, установили два стола. Столовые приборы и посуда были разрозненными, и в целом от мебели и сервировки так и веяло новизной и свежестью, как будто они передавали главное послание этого вечера: «Сегодня все собрались ради общения и удовольствия от совместной трапезы». Удовольствия от встречи и новых знакомств, простых блюд, не претендующих на изысканность, приготовленных из свежих продуктов и приправленных веселыми шутками и задушевными разговорами. Салаты из спаржи с огурцами и из рукколы, ягненок, взбитые

сливки, ароматизированные апельсиновой эссенцией…

Джон, кинодокументалист, воскликнул: «Никогда бы не мог подумать, что дикий порей такой вкусный! – И добавил: – А соус Ромеско – это вообще фантастика!»

Тамара сама себя называет поварихой по случаю. Ее ученики относятся к тому поколению, которое однажды открыло для себя всю прелесть и важность хорошей кухни. Отдавая себе отчет в полном незнании, констатируя, что их страна подверглась кулинарному одичанию, они с жаром принялись за обучение, пытаясь наверстать упущенное, и иногда переполнявшие их эмоции казались несколько невротичными. Одна из моих соседок по столу объяснила, что в детстве никто не занимался воспитанием ее вкуса, а блюда из свежей рыбы она попробовала в первый раз, когда стала взрослой. Многие из гостей впервые открыли для себя радость вкусовых ощущений за границей. Мариза, журналистка, ведущая кулинарных рубрик, вспоминает, как в юности она с отцом жила в Германии, куда его пригласили в качестве профессора: «Немецкие колбаски – это чудо! Мы часто ездили по воскресеньям обедать в Эльзас. Именно там в первый раз я попробовала настоящее сливочное масло. Да и вообще, я там совершила множество открытий. Это было потрясающе!»

Все сошлись во мнении, что движение гурманов – это прежде всего модное веяние, что многие в Нью-Йорке не умеют полноценно, правильно и вкусно питаться – ничего в этом не понимают – и что интерес к хорошей кухне неуклонно растет.

Вечер продолжался. Тамара нам сообщила, что на агроферме в Квинсе, являющейся также сельскохозяйственным музеем, для нее будут выращивать поросенка. Мое лицо исказилось от боли, когда я у нее спросила, не собирается ли она его навестить перед забоем. «Мой муж отказывается с ним знакомиться!» – ответила она. Очень скоро на Тамару посыпался град вопросов: «Как ты собираешься его готовить?» – «А что ты будешь делать с ножками и головой?» Удовлетворенная интересом гостей, но в то же время понимая, какая грандиозная задача перед ней стоит, Тамара ответила: «Все пойдет в дело, хотя я должна сказать, что, когда готовила голову ягненка – это было не так давно, – было неприятно видеть, что там внутри. Но после того, как я ее приготовила, это уже значения не имело».

День независимости



Кто бы вы ни были, грек, китаец, уроженец Сальвадора или филиппинец, 4 июля все чувствуют себя полноправными американцами.

От штата Мэн до Флориды, от Южной Дакоты до Новой Мексики, от Небраски до Кентукки вся страна выражает свой патриотизм. Праздник выпадает на середину лета, и над всей страной светит солнце. Даже в Сиэтле можно надеяться на хорошую погоду. В этот вечер повсюду будет иллюминация, народ совершит над собой усилие и оденется в голубые, белые и красные одежды (да, не удивляйтесь: у американского и французского флагов одни и те же цвета!).

В Нью-Йорке, как и в других городах, День независимости – это всегда повод для того, чтобы собраться всей семьей, включая и друзей. Праздник (который все называют «4 июля», а не «День независимости») отмечают барбекю, устраивая застолья на улице. Вынимают из кладовки гриль *Weber*, который устанавливают во дворе, в парке, на балконе, на крыше дома или на заднем дворе. Типичное меню – хот-доги и гамбургеры. Ник, семья которого родом из Греции, рассказывает: «4 июля – один из моих любимых праздников. Мой отец всегда всем заправляет у барбекю, и он всегда сам решает, какое будет меню. Хотя каждый раз он выбирает одни и те же колбаски.

А я готовлю напитки, главным образом пунш. Мы празднуем в течение двух дней и веселимся все выходные». У его родителей дом на Лонг-Айленде, и праздник отмечают в саду позади дома.

Бет живет в Ватерсайде, жилом массиве на берегу Ист-Ривер со сравнительно умеренной квартплатой. «На протяжении 20 лет, что я живу в этом квартале, я всегда отмечала 4 июля у себя дома. Все выносят на улицу свои барбекю, соседи запасаются колбасками, пивом, коктейлями, а супермаркет *Macy's*, расположенный поблизости от моего дома, прямо на наших глазах устраивает фейерверк».

Те, кто ни разу в жизни не видел американское барбекю, не могут даже себе представить, как выглядит это сооружение. *BBQ made in USA* – это полуприцеп для жарки мяса, если не грузовик. Некоторые из них оснащены системой дымоходов, позволяющих медленно жарить и получать копченое мясо восхитительного вкуса. Они, как правило, снабжены колесами для большей мобильности. И к этим огромным приспособлениям прилагается множество дополнений и различных гаджетов. Чаще всего они функционируют на газу. Остается всего лишь нажать кнопку, и вспыхивает пламя. Для получения копченых продуктов используют стружку или деревянную щепу. Если пламя очень сильное, его всегда можно уменьшить, повернув регулятор термостата.

Хотя жарка мяса или колбасок не самая большая хитрость, у барбекю, как правило, орудуют мужчины. Жар, исходящий от гриля, открытое пламя, брызги от жарящихся продуктов – все это удел представителей мужского племени. Здесь они обмениваются рецептами, советами, облачаются в защитные кожаные фартуки и рукавицы и священнодействуют над мясом.

Каждое лето Вен Ли отмечает 4 июля в окружении друзей, таких же, как и он, выходцев из Азии. «Наша подруга Анжела, как последняя рабыня, целый день проводит на кухне, готовя гамбургеры, равиоли на пару и кюфту, – рассказывает Ли. – Мы сами разработали рецепт коктейля, который как нельзя лучше подходит к нашим блюдам. Как правило, к концу дня мы все в приподнятом настроении!»

Из всех американских праздников 4 июля по праву считается самым общенародным. Религиозные разногласия (как на Рождество, Пасху или Седер) остаются за его рамками, ему не свойственны ритуалы как, например, выражение благодарности в День благодарения, требуется только чуточку патриотизма, хорошая дружеская компания, много мяса, которым наедаются до отвала, картофельный салат и много алкоголя.

И тогда уже не имеют значения ни бюджетный дефицит и банковский кризис, ни войны в Ираке и Афганистане. После сверхдозы ободряющего кетчупа и целой горы капустного салата все приходят в восторженное состояние и гордятся тем, что они

американцы.



Рецепты

Брита Пунш от Ника Атанашла

Пунш носит такое название, потому что его готовят в восемнадцатилитровых кувшинах производства знаменитой фирмы *Brite*, изготавливающей всем известные фильтр-кувшины для воды. Ник только на третий раз соблаговолил дать мне точный рецепт, так как каждый раз, когда он его готовил, он, по его словам, нетвердо держался на ногах.

1 л тройного сухого ликера *Triple sec*
1 л светлого рома
1 л темного рома
20 мл ликера «Малибу»
20 мл апельсинового сока
3 л смеси фруктовых соков
Свежие фрукты

А теперь можете танцевать на столе!

M & M коктейль от Вен Ли и Мей

Мей нам объяснила: «Это коктейль в американском духе, потому что текила мексиканская, имбирный ликер французский,

а кориандр – китайского происхождения.

Итак, за ваше здоровье!»

Смешайте в равных пропорциях текилу, имбирный ликер и сок гуаявы. Добавьте сок трех лимонов, украсьте веточкой свежего кориандра.

Пауэр-ланч в Four Seasons



Нет, конечно, это не концерт для скрипки Вивальди. *Four Seasons* – это величественная и мощная симфония, которую каждый день играют на *99 East 52nd Street* в престижнейшем ресторане, расположенном в не менее престижном здании Сигрем-билдинг. В городе, в котором все меняется быстрее, чем Опра Уинфри успеет сделать шаг, Four Seasons продолжает оставаться эпицентром пауэр-ланчей. История утверждает, что именно в этом ресторане изобрели *chopped salad*,[175] который стал обязательным атрибутом любого делового завтрака сильных мира сего, пришедших в ресторан обсуждать свои проблемы. Преимущество чоппед салата заключается в том, что тот, кто его ест, может одновременно слушать, говорить, отвечать на вопросы, делать заметки одной рукой, отправляя другой в рот салат, и даже не смотреть при этом в тарелку. Именно здесь, в этом ультрашикарном ресторане, в который превратился изначально обычный кафетерий, начиная с 1959 года, встречаются владельцы

предприятий, финансовые воротилы, влиятельные политики и бизнесмены. Список постоянных клиентов напоминает Боттэн, справочник аристократических фамилий и видных деятелей государства. Президенты *Goldman Sachs, Citigroup, New York Daily News*, бывшие и нынешние, известные ведущие телеканалов, послы, торговцы оружием, знаменитые адвокаты, бывшие президенты США, госсекретари – короче говоря, здесь бывает весь цвет общества.

Войдите в ресторан со стороны 53-й улицы, поднимитесь по мраморной лестнице в отделанный деревянными панелями зал, декорированный Филипом Джонсом в свойственном ему стиле ар-деко. Справа от вас находятся квадратный бар и легендарный гриль-холл. Это то место, где нужно побывать, и где вас должны заметить. Здесь все дышит роскошью и богатством. И никакого снобизма. Все проникнуто чинным спокойствием и благородством и абсолютным неприятием ячества. Скромность и сдержанность являются главными достоинствами в *Four Seasons*. Алекс фон Биддер, очаровательнейший, прекраснейший, элегантнейший и скромнейший владелец ресторана, утончен и изыскан, как итальянский принц, и, как швейцарская гвардия, охраняющая Ватикан, умеет оставаться в тени. Хотя в то же время слащав, как фиалковая пастилка, и болтлив, как парижская консьержка.

Four Seasons – это идеальная декорация для разыгрывающихся здесь драм, политических триллеров, а иногда и трагедий мирового масштаба. Содержимое тарелок никого не интересует, сюда приходят не для того, чтобы поесть и подкрепиться. Сюда приходят, чтобы ввязаться в схватку, вести тайные переговоры, устраивать заговоры, ссориться, мириться, отмечать заключение сделок и союзов, смаковать горечь поражения. И какие бы блюда ни заказывали, будь то обычный салат, жареный морской язык «мёньер» или запеченные крабы по цене 46 долларов, на исход разыгрывающихся сценариев они повлиять не могут. А цены являются самым гастрономически корректным способом объяснить партнеру: «Да пошел ты!..» И стоимость блюд на самом деле никого не интересует, потому что все оплачивают компании.

Обед или ужин в *Four Seasons* – это, кроме того, способ продемонстрировать и подтвердить свой статус, давая понять окружающим, что, несмотря на кризис, у тебя все хорошо. Преступники и мафиози в белых воротничках приходят сюда, чтобы пообедать в последний раз перед тем, как отправиться в тюрьму. И здесь же пройдет их первый завтрак по возвращении на волю. И можно с уверенностью утверждать, что они всегда являлись частью этого мира.

И у каждого из представителей этого мира свои привычки. Как только Пит Петерсон, основатель инвестиционной компании *Blackstone Group* и бывший секретарь Департамента торговли в правительстве Никсона (то есть министр торговли), появляется в ресторане и садится за «свой» стол, Алекс несколько фамильярным жестом обнимает его за шею. Зрелище вызывает недоумение: Алекс вешает ему на шею слюнявчик. Не салфетку, которую засовывают за воротник, а именно длинный и широкий слюнявчик, не похожий ни на что другое.

Без всякого выражения на лице Алекс флегматично объясняет: «Мы хорошо относимся к нашим клиентам. Наш долг – сделать все возможное, чтобы предохранить от пятен галстук, ведь он дорого стоит». В этот день Пит обедал с Бобом Рубином, бывшим министром финансов в правительстве Клинтона, и с одним адвокатом, пожелавшим сохранить анонимность на страницах этой книги.

Каждый входящий в ресторан приветливо машет рукой в направлении одного или двух столиков. Все в строгих темных костюмах, с одной стороны молодые люди в красных галстуках, с другой – в голубых. Что является несомненным признаком принадлежности к определенному политическому течению.

В качестве крестного отца финансов и сопряженной с ними политики, Боб Рубин поприветствовал более двенадцати человек, оказывая всем разные знаки внимания. В этом зале он был самым могущественным, а значит, и самым сексуальным.

Алекс подошел ко мне: «Сегодня все спокойно. В данный момент *Goldman Sachs* дает свидетельские показания в Конгрессе, поэтому все перед экранами телевизоров».

Four Seasons – это закулисье власти. Но здесь также разыгрываются и любовные драмы и интриги, которые часто по жизни идут рука об руку с политикой.

«О, да, внебрачные связи не редкость в нашем ресторане. Наши клиенты часто приходят со своими любовницами. Это свидетельствует о том, что они нам безоговорочно доверяют и не сомневаются в нашей порядочности, – прошептал мне на ухо Алекс. – Этот зал будит сексуальные желания».

Гейл Грин, знаменитый кулинарный критик, считает, что *Four Seasons* – самый романтичный ресторан во всем Нью-Йорке. Она приходит сюда со своей любовницей, звездой порнофильмов, которую заранее снабжает всеми необходимыми атрибутами для получения удовольствия (мы имеем в виду искусственный фаллос). Мы замалчиваем наш источник, но смеем утверждать, что Гейл очень любит подобные развлечения. И не редкость видеть парочку, скрывшуюся в туалетных комнатах в перерыве

между сменой блюд (обычно перед десертом). Должны признаться, что после полутора часов, проведенных на задворках власти, нам и Боб Рубин стал казаться симпатичным, тем более что по количеству взглядов, брошенных в нашу сторону, мы почувствовали, что заинтриговали его. К слову сказать, отель *The Waldorf Astoria* находится в двух шагах. Хотя о чем это мы? Ведь главное – профессиональный долг.

Благотворительность в тарелках



Приглашенные направлялись в *Gotham Hall*, где когда-то располагался банк, а ныне находится зал приемов. Дресс-кодом было предписано: городская повседневная одежда. И поэтому женщины были в однообразных и невыразительных костюмах, а мужчины выглядели еще скучнее.

Все они собрались по приглашению ассоциации *Face to Faith* («Лицом к вере»), благотворительной организации, стоящей во главе экуменического движения (движение за лучшее взаимопонимание и сотрудничество) и организующей семинары для молодых людей, решивших быть посредниками или медиаторами в зонах конфликтов. Среди участников семинара были северные и южные ирландцы, сербы и боснийцы, евреи и палестинцы. Все они пришли сюда за знаниями, впрочем, весьма дорогостоящими.

Как всегда, деньги являются главным нервом войны, и именно они объединили их в этот вечер. Благотворительный ужин был поводом для сбора средств, и деньги, которые пришлось выложить участникам за посредственные блюда, которые можно было бы охарактеризовать как «съедобные», не более того, показались нам астрономическими. В этот раз стол на 10 персон обошелся им в 5000 долларов, то есть по 500 долларов с человека. Напомним, что «дежурное» меню в четырехзвездочном (согласно рейтингу *New York Times*) ресторане *Daniel* обойдется в 125 долларов без вина. Но даже если заказать бутылку пино-нуар (110 долларов), то и в этом случае вкуснейший ужин у Дэниэла Боулуда (владелец ресторана и один из корифеев кулинарного искусства Нью-Йорка) будет стоить в два раза дешевле, чем сомнительная еда на этом благотворительном мероприятии.

Но и в этом случае качество пищи особого значения не имело. Как стюардессы, официантки произвели опрос у находящихся в их полной власти посетителей, выясняя, что они предпочитают, курятину или говядину. Через тридцать минут появился хоровод тарелок, все блюда были холодными, но никому даже не пришло в голову выказать недовольство. Все с восторгом слушали доклады двенадцати молодых членов ассоциации, которые им рассказывали о своей работе в качестве медиаторов в зонах конфликтов.

Принимая во внимание вышесказанное, можно сделать вывод, что для некоторых ассоциаций еда, особенно хорошая, приготовленная известными шеф-поварами, является средством вовлечения людей в их ряды. Каждый год в сентябре в Юнион-сквер появляются павильоны и палатки, где будет проводиться вечеринка *Harvest in the Square* (Праздник урожая). В меню – фирменные блюда от корифеев кулинарного искусства. Сто двадцать пять долларов с человека дают возможность (ограниченную) посетить буфет с деликатесами и различными напитками. Вечер организован в пользу ассоциации, борющейся с неправильным и недостаточным питанием в Нью-Йорке. Не усматривайте в этом никакого цинизма, это просто здоровый прагматизм. В городе, где филантропия является второй натурой, в основе любых благотворительных действий всегда заложено какое-нибудь мероприятие. Для чего организовывать светский прием или бал, если не для сбора средств на благое дело? И когда французские организаторы кулинарного движения гурманов прибыли в Большое яблоко с ознакомительной и развлекательной целью, их приезд был приурочен к благотворительному мероприятию (в Париже все происходит точно так же).

Благотворительные обед или ужин – это инструмент, одно из

средств достижения благих намерений при совмещении приятного с полезным.

Клуб первооткрывателей



Если сесть на любую ветку метро и доехать до последней станции, то можно обнаружить ресторан, являющийся смыслом жизни и пределом счастья для любого представителя *chowhounds*. *Chowhounds* – это любители поесть, гурманы, авантюристы, пребывающие в поисках небольших ресторанчиков и кабачков с подлинной и непривычной кухней, готовые подвергнуть любым испытаниям свои вкусовые рецепторы ради новых ощущений.

Как все влюбленные в старину, отправляющиеся большой компанией на поиски редких вещиц, чаухаундсы устраивают совместные пирушки. Один из них ищет ресторан, где в состав блюд входит бхут джолокия[176] (если вы относите себя к чаухаундсам, вы должны знать, что это самый острый в мире перец с индексом жгучести 1 041 427 единиц по шкале Сковилла[177]), другой – суп из бычьих кишок, третий хотел бы предложить своим единомышленникам жареные утиные языки. В таком огромном и многонациональном городе, как Нью-Йорк, всегда можно отыскать что-то, что поразит воображение любого чаухаундса.

И если некоторые влюблены в бег трусцой и никогда не

пропустят ни одного марафона, ни одного забега, устраиваемого городом, то другие живут исключительно ради того, чтобы есть. Лили – самопровозглашенный чаухаундс, для нее нет большего счастья, как отправиться вместе с друзьями и подружками в самые глухие районы Бруклина, чтобы приобщиться к настоящей албанской кухне, или посетить один из кварталов Южного Бронкса, чтобы заказать в местном ресторане лучшего цыпленка, зажаренного по-эквадорски.

Гостеприимство, а равно как и дух соревновательности, являющееся неотъемлемой чертой ньюйоркцев, свойственно всем застольям чаухандсов. Но только ради хорошей и редкой еды они готовы отдать последнюю рубашку.

Отвечаем на вопросы, которые могут у вас возникнуть: бхут джолокию можно приобрести в бакалее Калустяна.

Суп из свиных кишок подают в ресторане *Grand Bo-Ky Restaurant*, расположенному по адресу: 216 Grand St., между Mott St. и Elizabeth St., – (212) 219-92-28. Утиные языки можно попробовать в ресторане *Ping's Seaford*, на Mott St., 22, находящейся поблизости от Worth St. – (212) 602-99-88, а также в любом китайском ресторане во Флашинге. Наш любимый – *Spicy and Tasty*, 39–07 Prince St., Queens, угол 39th St., – (718) 359-16-01.

Пауэр-ланч – пауэр-брекфаст

Four Seasons
99 E. 52nd St., между Park Ave. и Lexington Ave.
(212) 754-94-94

Мекка бизнес-ланчей. Завсегдатаями ресторана являются политики, владельцы мультинациональных компаний, звезды средств массовой информации. Здесь царит сюрреалистичная атмосфера; чтобы ощутить ее в полной мере, придется оживить некоторые воспоминания. Вы должны, например, знать имена всех министров и госсекретарей, начиная с правительства Никсона. Запеченные крабы не станут от этого вкуснее и сочнее, но вы, по крайней мере, хотя бы поймете, кто рядом с вами сегодня завтракает.

Maialino
2 Lexington Ave., угол N. Gramercy Park – (212) 777-24-10

В ресторане-траттории Денни Мейрса (основателя сети ресторанов и кафе *Union Square Hospitality Group*) обычно собираются дизайнеры, чтобы позавтракать, а заодно и поговорить о делах, перед тем как отправиться на работу. Здесь подают очень хороший фильтрованный кофе.

Michael's
24 W. 55th St., между 5th Ave. и 6th Ave.
(212) 767-05-55
Начиная с 1989 года, этот ресторан избрали для первого завтрака сильные мира сего. Яйца бенедикт восхитительны, хотя и стоят целое состояние.

SoHo House
35–39 9th Ave., между 13th и 14th St.
(212) 627-98-00
Издатели, литературные агенты, кинопродюсеры, музыкальные продюсеры с раннего утра наполняют этот ресторан при частном английском клубе, расположенном в Митпакинг Дистрикт.
Чтобы в него проникнуть и ощутить его атмосферу, надо получить приглашение от постоянного члена клуба.

Norma's
119 W. 56th St., между 6th и 7th Ave.
(212) 708-74-60
Ресторан представляет собой срез американской жизни. Количество блюд, входящих в его меню, огромно, как огромны порции по запредельно высоким ценам.
Можете заказать самый дорогой в мире омлет *Zillion Dollar Lobster*[178] стоимостью в 1000 долларов, при условии, что за него заплатит ваш шеф.

Рестораны, где можно провести вечеринку с подружками

Bianca
5 Bleecker St., возле Bowery – (212) 260-46-66
Типично женский ресторан, уютный и красивый. Атмосфера заведения располагает к тому, чтобы провести здесь вечеринку с подругами. Предполагается, что они будут интеллектуалками и их в большей степени интересует искусство, чем банальные любовные интрижки. Средиземноморская кухня с ярко выраженным итальянским акцентом.

Il Buco
47 Bond St. #1, возле Lafayette St. – (212) 533-19-32
В ресторане, напоминающем пещеру Али-Бабы, очень хорошая средиземноморская кухня. В меню входят разнообразные

закуски и всегда в наличии восхитительные дары моря.

Stanton Social

99 Stanton St., возле Ludlow St. – (212) – 995-00-99

Стильным и успешным девушкам не найти лучшего места для проведения вечеринки. Ресторан представляет собой гармоничное сочетание модных веяний и тенденций и хорошей кухни.

Hill Country

30 W. 26th St., поблизости от Broadway – (212) 255-45-44

Огромный гриль-бар и огромные столы, за которыми могут разместиться большие компании цыпочек. Не заказывайте вино (качество оставляет желать лучшего) и пиво (также весьма посредственное). Сделайте выбор в пользу коктейля «маргарита», подаваемого в большом графине, и брискета на углях (жаренной на гриле и подкопченной говяжьей грудинки).

Sorella

95 Allen St., возле Delancey St. – (212) 274-95-95

Если вы соберетесь большой компанией цыпочек, закажите общий стол поблизости от бара. Очень располагающая атмосфера.

Penelope Café

159 Lexington Ave., угол 30th St. – (212) 481-38-00

Приглушенная атмосфера Новой Англии этого ресторана, расположенного «вдали от шума городского», весьма способствует конфиденциальным встречам с подружками, решившими поделиться секретами.

Peter Luger

178 Broadway, Brooklyn, угол Driggs Ave. – (718) 387-74-00

Если вы находитесь во власти хищнических инстинктов, Питер Люгер сможет их удовлетворить. Закажите портерхаус на двоих с гарниром и разделите все между присутствующими.

Park Side Restaurant

107–01 Corona Ave., угол 51st Ave., Queens – (718) 271-93-21

Вотчина американской мафии как нельзя лучше подходит для больших застолий. Обстановка довольно эксцентричная, но лангустины и говяжья вырезка на гриле заставят забыть о 45 минутах, проведенных в такси.

Цыпочка от шеф-повара
Рецепт от Вилли Дюфрена, ресторан WD 50, Нью-Йорк

Цесарка с тыквой баттернат[179], крем-содой, цератонией[180], амарантом[181] и садовым крессом

На четыре порции

2 цесарки, отделить белое мясо от тушек, которые впоследствии использовать для соуса
1 кофейная ложка сливочного масла (для сервировки)
1 зубчик чеснока
2 веточки тимьяна
Садовый кресс для украшения

Бульон из цесарок
2 тушки цесарки
1 луковица
1 головка чеснока
3 веточки тимьяна

Соленый раствор
120 г соли
40 г сахара

Тальятелле из тыквы баттернат
2 тыквы (используйте только продолговатую часть)
Оливковое масло
Соль, перец

Мармелад из тыквы
300 мл сока тыквы баттернат
125 г лука-шалота измельченного
Ultra-Sperse 3[182] (Можно заменить кукурузным крахмалом марки «Майзена»)

Соус из тыквы баттернат
100 мл бульона цесарок (рецепт приводится ниже)
100 мл сока тыквы баттернат
200 г сливочного масла, порезанного на кусочки
0,8 г пропиленгликоля[183]
0,8 г ксантановой смолы (используется в качестве загустителя)

Желе на основе крем-соды (газированная вода)
1 бутылка крем-соды

5,3 г геллановой камеди (загуститель и желирующий агент)
5,3 г лактата натрия (регулятор кислотности)
Соль

Амарант с цератонией
100 г амаранта
10 г порошка стручка цератонии
10 г пасты цератонии
60 г изомальтозы[184]

Смешать соль и сахар в двух литрах воды, довести до кипения и охладить. Поместить в рассол на 20 минут разрезанные вдоль пополам грудки цесарок.

Для приготовления бульона выложите тушки цесарок и отходы в глубокую сковороду и обжарьте в духовке. Добавьте лук, чеснок и тимьян, залейте водой так, чтобы она покрывала мясо, и тушите в течение 45 минут. Затем процедите и уварите бульон, все время снимая пену. Отставьте в сторону для охлаждения.

Для приготовления лапши очистите тыкву (используйте только продолговатую часть), очистите мякоть от зерен, при помощи ножа для чистки овощей нарежьте тыкву стружкой. Посолите и поперчите полоски тыквы, сбрызните оливковым маслом. Положите в кулинарный пластиковый пакет, откачайте из него воздух при помощи вакуумного насоса, положите в кастрюлю с горячей водой, куда вставлен погружной термостат-циркулятор, поддерживающий температуру в заданном режиме, и проварите на водяной бане в течение двух минут при 90 °C. Охладите в ледяной воде.

Для приготовления мармелада уварите на треть тыквенный сок на среднем огне, добавьте измельченный лук-шалот, продолжайте варить, пока лук не размягчится. Взвесьте упаренную смесь, добавьте ультра-спирс 3 из расчета 1 % от общего веса жидкости. Посолите, поперчите и взбивайте до загустения.

Для соуса уварите 50 мл сока до 10 мл, добавьте бульон и продолжайте нагревать до такой температуры, чтобы растворилось масло. Взбивая жидкость миксером, введите пропиленгликоль, ксантановую смолу и, наконец, масло, продолжая взбивать.

Для приготовления желе вылейте бутылку крем-соды в чашу миксера, добавьте геллановую камедь и взбивайте до ее растворения. Вылейте смесь в кастрюлю и нагревайте до 82 °C (до начала кипения). Добавьте лактат натрия, убедитесь, что он

растворился. Оставьте охлаждаться на водяной бане (с холодной водой, в которую добавлены кубики льда). Как только желе начало схватываться, взбейте его миксером до консистенции тягучего геля.

Разогрейте в кастрюле растительное масло до 215 °C. Поместите в него амарант на 10 секунд. Слейте масло. В другой кастрюле растопите изомальтозу, чтобы она стала текучей и прозрачной. Добавьте пасту цератонии, амарант и порошок стручков цератонии. Все энергично перемешайте. Снимите с огня. Выложите амарант в отдельную посуду, сверху положите груз. Оставьте охлаждаться, затем поломайте амарант на мелкие кусочки.

И наконец, выложите 4 грудки цесарки на сковороду кожей вниз, поставьте на сильный огонь и жарьте, пока кожа не зарумянится, затем добавьте зубчик чеснока, две веточки тимьяна и 10 г сливочного масла. Поставьте в духовку на 10 минут.

Разогрейте в кастрюле тальятелле из тыквы, подогрейте желе из крем-соды и разогрейте также тыквенный соус.

Покройте тарелку соусом, расположите по центру белое мясо цесарок, порезанное ломтиками, положите тыквенную лапшу с одной стороны и одну клецку из крем-соды – с другой, добавьте амарант, поломанный на кусочки, и украсьте кресс-салатом.

6. Наши суперзвезды – шеф-повара



Париж

Шефы на сцене

Стебель хрена летал в его руках, как микрофон или электрогитара у отдельных исполнителей. Самовлюбленный дикарь с внешностью Итана Хоука (если не Эвана Макгрегора).[185] Прядь каштановых волос, небрежно ниспадающая на лоб, шаловливая улыбка обольстителя. Трудно сказать, что больше возбуждало интерес девушек, доводя их чуть ли не до экстаза, – Питер Нильссон или блюдо, которое он приготовил на их глазах во время демонстрационного показа на парижской сцене, организованного движением «Омниворы», в присутствии своего непременного фотографа и друга Пера Андерса Йоргенса. Кулинарное действо произвело сильное впечатление на зрителей, а вегетарианская версия тартара из кабанятины с грушами и топинамбуром, тушенными в сенной трухе, вызвала во мне необоримое желание отправиться в ресторан *La Gazzetta* в XII округе, в котором он работает вот уже на протяжении пяти лет, надеясь, что он будет в меню (я, естественно, имею в виду тартар, а не шеф-повара. Хотя…). После номера гастрономического колдовства, прислушиваясь к чувству долга и заглушая голод, я отправилась за кулисы попробовать хотя бы ложечку и взять интервью. «Сожалею, но беседовать с женщиной о кухне не входит в мои планы». И я поняла, что единственное пламя, которое он способен разжечь, это пламя его печей.

Питер Нильссон является представителем нового поколения шеф-поваров, раскованных и креативных, которые не боятся публичности и охотно покидают рестораны, чтобы показать людям свои блюда и познакомить их со своей кухней. Их можно встретить на гастрономических фестивалях омниворов,[186] на дегустациях, устраиваемых движением фудингов,[187] в телепередачах, они публикуют свои рецепты в глянцевых изданиях и т. д. Это поколение, у которого уже почти нет ничего общего с поваром с округлыми формами, в бело-голубом с красным одеянии и с накрахмаленным воротом и манжетами прошлого века. У сегодняшнего шефа-повара плоский живот, обтягивающие бедра джинсы, прекрасно сочетающиеся с трехдневной щетиной на лице и искусно взлохмаченной шевелюрой. И не пытайтесь его соблазнить: он недоступен! (За исключением тех случаев, когда ему вдруг вздумается «по шалить».)



Движения фудингов и омниворов способствуют, каждое по-своему, как распространению, так и демократизации высокой кухни. Кто сказал, что французская кухня стоит на месте? На протяжении последних двенадцати лет шеф-повара начали готовить свои блюда прямо на улицах или принялись демонстрировать со сцены, как рок-звезды, представшие перед фанатами, свою работу, знакомя публику с последними тенденциями и веяниями в области гастрономии. «Раньше в приготовлении пищи было нечто сакральное, – объясняет мне Уильям Ледёй, известнейший шеф-повар ресторана Ze Kitchen Galerie в VI округе, представитель поколения новаторов и исследователей (хотя его визитной карточкой является не растрепанная шевелюра, а искусно уложенные при помощи геля волны волос). – Великие повара прошлого хранили свои секреты за семью печатями. Сегодня мы всем хотим показать, что приготовление пищи – это, прежде всего, игра, и не такая сложная, как может показаться, доступная любому и каждому. Мы адресуем наше послание всем тем, кто разогревает в микроволновке полуфабрикаты, вместо того чтобы самостоятельно приготовить из свежих продуктов какое-нибудь блюдо в воскресенье, впрочем, как и в остальные дни недели (не желая, разумеется, разбудить в них чувство вины и не указывая пальцами на тех, кто в натурализме видит возврат к порабощающему стоянию у плиты)». Сейчас уже около пяти тысяч человек принимают участие в OFF (Omnivore Food Festival – Фестиваль омниворов и гурманов) в Довилле, внимательно следя за тем, как Инаки Эзпитарт, Клод Коллио или Сильвэн Сандра и им подобные готовят свои шедевры. Мы уж не говорим о некоторых молодых и недавно появившихся парижских кулинарных гениях, скрестивших (нет, не шпаги, разумеется) венчики и сковородки с их коллегами из Франции и со всего света. И люди тысячами примыкают к движениям омниворов и фудингов. В этот ноябрьский вечер, например, их, пришедших на собрание, посвященное неправильному и нездоровому питанию, было около ста восьмидесяти человек, и им повезло: они

попробовали карпаччо из конины шеф-повара Тонино Симбула, уроженца Сардинии (все это происходило через несколько дней после выставки лошадей, и представители обоих лагерей смогли по достоинству оценить блюдо), сыры, издающие ароматы, как у Мари Катромм, запивая все это *Veuve Clicquot* и получив на десерт по кусочку торта (похожего на *Snickers*) от Пьера Эрме. «Все это очень по-французски, как вы считаете?» – обратился ко мне тридцатилетний любитель хорошей кухни, сидящий вместе со своей подружкой за банкетным столом, водруженным в центре бассейна *Molitor*, давно переставшим служить основному предназначению и разрисованным граффити. Я отчасти с ним согласилась, потому что было некое ощущение праздника. И здесь были не только карикатурные персонажи, изображающие гастросексуалов и знатоков кулинарии. Эта чета выглядела вполне достойно.

Успешные молодые люди, гурманы, целый день проведшие за компьютером и без сожаления простоявшие вечером в очереди, чтобы попробовать блюда их героев, пред которыми они преклоняются.

Шеф-повара навевают мечты и грезы, даже фантазмы. И вот что странно: чтобы продать встроенную кухню, рекламные агенты без колебаний сажают за стол чуть ли не обнаженную женщину, но если речь идет о продаже кухонных плит, они размещают возле них мужчин в фартуках, которых пресса называет аппетитными сексуальными объектами.

Нужно признать очевидное: в последние годы редко можно встретить женщину на ресторанных кухнях. А тех, о ком рассказывают средства массовой информации, вообще можно пересчитать по пальцам. И в этой связи прежде всего вспоминаются Элен Дарроз и Анн-Софи Пик (хотя, что касается этой последней, она не парижанка, но не будем придираться к столь незначительным деталям, чтобы не прослыть ура-патриотками). Можно назвать еще двух представительниц французской кулинарии, подаваемых прессой под разными соусами: Триш Дезейн, королеву издательства и маленького черного платья, и королеву экрана и рюкзачка за спиной Жюли Андриё. Так, может быть, грядут перемены? (См. следующую главу: «Где вы, женщины?»)

Как бы там ни было, собственным гламурным образом, создаваемым прессой, некоторые шеф-повара пользуются без стеснения. «Мне удалось открыть ресторан с такой непривычной кухней, только опираясь на прессу», – анализирует Инаки Эзпиртарт, владелец ресторана *Le Chateaubriand*, недавно выпустивший весьма смелый клип совместно с певцом Филиппом

Катрин. Он также регулярно появляется на страницах глянцевых журналов в компании с Кристофом Мишалаком, денди кондитеров, создающим свои шедевры исключительно для роскошного ресторана Plaza-Athénée, Питером Нильссоном (который все еще не устал от публичности), Гонтраном Шерье, известным булочником с лицом ангела, от которого цыпочки, видя его в рекламных роликах на канале «Кухня TV», впивающегося белыми (естественно) зубами в тартинку, млеют и не могут оторвать глаз. Нельзя не упомянуть о сумрачном Пьере Ганьере, который хотя и не принадлежит к их поколению, но потрясающе выглядит со своей черной с проседью бородой, или Янним Аллено из ресторана *Le Meurice*, избранном Интернетом в 2008 году самым сексуальным шеф-поваром. Да, сомнений нет, образ обладателя самой престижной гастрономической премии Бокюз, который в 70-х годах был представлен на страницах журнала *Lui* человеком-лягушкой, держащим карпа на удочке, кардинально изменился.

Будучи любимцами публики и желанными гостями любой телепередачи, сравнимые по популярности с Джеми Оливье, шеф-повара разбудили желание посвятить свою жизнь гастрономическому искусству во многих молодых душах. Достаточно только увидеть, сколько народа толпится в дни открытых дверей перед профессиональными школами поваров (четыре с половиной тысячи перед школой *Grégoire-Ferrandi*, открытой при Торговой палате Парижа), чтобы признать очевидное: профессия повара стала престижной и стремление к ее приобретению вылилось в модную тенденцию. Даже если будни поваров не такие красочные, какими они выглядят на страницах глянцевых изданий.

Где вы, женщины?



Утром в день нашего свидания ее бледное и улыбающееся лицо появилось на одной из страниц модного журнала для женщин *L'Express Styles*. Подпись под фотографией гласила: «Великие шеф-повара будущего». Единственная женщина среди пяти мужчин, Аделина Граттар заставила говорить о себе. Несколько недель спустя, ей вручили первую награду, первую звезду, сразу же после того, как она была признана лучшим поваром года организаторами движения фудинг и названа надеждой Франции в ресторанном справочнике *Gault Millau* за 2010 год. Впечатля ющий успех для молодой тридцатидвухлетней женщины, в крохотный ресторан которой (его все называют карманным), открытый чуть более года тому назад в Ле-Аль, торговом квартале Парижа (бывшее «Чрево Парижа»), записываются за полтора месяца минимум. Чем же вызвана такая популярность? Может быть, средства массовой информации постарались? «Все это совершенно невероятно и не соответствует действительности. Я думаю, что тот факт, что я женщина, во многом способствовал шумихе вокруг моего имени», – полагает Аделина, белая куртка которой и собранные в пучок длинные волосы подчеркивают ее решительность и непреклонность. Половина одиннадцатого утра, и этот день, как, впрочем, и остальные, расписан по минутам и закончится не ранее полуночи. Беседуя со мной, она одновременно показывала своему

подручному, как наточить ножи, которые через несколько часов будут играть в прятки с сырой печенкой в отваре из кресс-салата. А я в это время резала печень, сидя за прилавком (они называют его «кичтен»), выходящим в крохотную кухню, откуда Аделина ежесекундно могла наблюдать за тем, что происходит в зале.

Как она может объяснить тот факт, что среди шеф-поваров так мало женщин? «Это очень тяжелое ремесло, нужно уметь держать удар – по крайней мере, физически. Кроме того, приходится жертвовать семьей, детьми». Через несколько дней Шарлотта, готовящаяся к экзаменам на получение диплома о профессиональном обучении, с которой мы встретились в кафе, чтобы выпить по бокалу вина, подтвердила мне слова Аделины: «Приходится забыть о том, что ты женщина, когда у тебя на ногах в целях безопасности грубая обувь на толстой подошве и, кроме халата с бесформенными штанами, ты не можешь надеть ничего другого. Я уж не говорю о том, что всегда есть риск обжечься, обрезать палец, от тебя всегда пахнет кухней, волосы всегда жирные, а руки – неухоженные с обломанными, черными ногтями». Так, может быть, это побочный результат событий мая 1968 года, знаменующий собой конец материнства и связанных с ним обязанностей. Сбежав с собственных кухонь, чтобы завоевать независимость, они, разумеется, так и не появились на кухнях ресторанов. Хотя разве когда-нибудь они были там желанными гостями? Еще в 1887 году, в то время как корпорация приняла решение запретить девушкам обучение в профессиональных школах поваров, Филеас Жильбер, предшественник знаменитого Эрика Земмура,[188] повар, стоящий на позициях полового неравенства и ополчившийся на женщин, писал: «Нам всегда казалось невозможным, чтобы женщина, даже если она пройдет обучение у настоящих мэтров, смогла достичь совершенства». И как показал Ален Друар, профессор, работающий в Национальном центре научных исследований и написавший серьезную книгу по истории становления высокой кухни во Франции, в то время среди поваров нашелся всего лишь один человек по имени Мариус Берт (Жан Ферра[189] наших дней), осмелившийся возразить этому глупцу: «Мне смешна ваша идея не допускать женщин к получению профессионального образования. Недалек тот день, когда женщина займет лидирующие позиции в этом искусстве».

Через век с небольшим ресторанные бригады все еще состоят исключительно из тестостерона. Будучи литератором, Шарлотта, проскучав в течение некоторого времени у своего издателя, решила получить диплом повара в качестве свободного кандидата. Она приобрела профессиональные знания и

незабываемый, обогащающий опыт, хотя и сохранила в душе обидные воспоминания, оставившие в ее душе глубокий след. «Когда я работала в одном модном ресторане в IX округе, я была единственной женщиной среди двенадцати мужиков. Они обращались ко мне “эй, девушка”, как будто бы у меня не было имени. Все они проповедовали господство мужчин, и атмосфера на кухне напоминала военизированный лагерь. Кроме того, нужно было преклоняться перед шефом. Хотя в этом заведении он был не самым лучшим. Что касается его помощника, то главное удовольствие для него заключалось, по-видимому, в унижении остальных. Он нас все время стегал своей тряпкой, я не выдержала больше трех дней».

К счастью, не все из них являются женоненавистниками. Аделина Граттар каждый день молится святым Лаврентию и Марте (оба являются покровителями поваров) за то, что ей так повезло и свои первые шаги она сделала у Флоры Микулы, шеф-повара, прославившейся благодаря защите прав женщин, и у Паскаля Барбо, звезды высокой кухни, который помог ей открыть ресторан и у которого в его команде из трех человек всегда работает одна женщина.

Но в последние годы дело сдвинулось с мертвой точки. В одном из последних выпусков Высшей школы кулинарного искусства Франции насчитывается около 70 % девушек. Такого никогда не было! «Давно пора, – сказала Франс, которую я встретила в огромной кухне студенческого ресторана, где студенты получают практические знания, в тот момент, когда она при помощи пилы принялась разделывать полтуши ягненка. – Кроме как о Дарроз и Пик, у нас больше ни о ком не говорят! Но вы, наверное, в курсе того, что в 2007 году, когда выбирали лучшего рабочего Франции, в первый раз избрали женщину! По всей видимости, Франция активизируется, чтобы процесс не заглох. Мне всегда была интересна эта профессия, но моя мать, известный адвокат, даже не хотела слышать об этом. Для нее приготовление пищи – это нечто механическое, ручной труд. И кроме того, когда-то в юности моя бабушка запретила ей готовить во имя независимости. А теперь представьте себе, могла ли она смириться с мыслью, что ее дочь будет стоять у плиты?» Чтобы не вносить раздора в семейные отношения, Франс закончила юридический факультет в Сорбонне, получив диплом специалиста по частному праву, после чего осмелилась поступить в престижную Высшую школу кулинарного искусства Франции. Здесь она осваивает азы ремесла и учится работать в команде, проходя все ступени от низшей к высшей. В институте к девушкам и юношам одинаковое отношение. Но Филипп Саломон, их

профессор по кондитерскому мастерству, бывший шеф-повар престижного ресторана *George V*, откровенен с ними: «Если вы женщина, вам иногда придется работать в два раза больше, чтобы добиться того же результата, что и мужчина». И далее он добавил мне по секрету: «Очень жаль, что большинство наших шеф-поваров – грубые, бессердечные люди и отвратительные типы».

Хотя женщины не добиваются таких же успехов в поварском искусстве и редко становятся звездами не потому, что пресса и средства массовой информации уделяют им мало внимания. И примером тому является Ракель Карена, которую мало интересуют кулинарные изыски. И большие бригады поваров внушают ей подозрение. На своей крохотной кухне в Бельвиль, Ракель, шеф-повар ресторана *Baratin*, одного из лучших в Париже, рассказывает нам, что тот факт, что она женщина, никогда не мешал ей в жизни и в профессиональной карьере. «Наоборот», – уточняет она. И большинство собратьев по цеху видят в ней мамочку, к которой приходят развивать вкусовые ощущения и у которой черпают вдохновение. Для Ракель все сложилось, как нельзя лучше. «Цель любой кухни, любого ресторана – накормить!» – говорит она. Итак, мы возвращаемся к фундаментальным основам и понятиям, далеким от интеллектуальных рассуждений, – и как это здорово!

Первооткрыватели «чувственной кухни»



Если они не на сцене или если не мелькают на экранах телевизоров, изображая Деде Манукяна[190] в кухонном варианте, то уж точно в своих ресторанах. Хотя не следует преувеличивать занятость наших шеф-поваров. К сожалению, кризис затронул и их интересы. Омары, икру, самые дорогие гамбургеры могут себе позволить только нувориши (и американцы, чванливый образ которых дополняют кулинарные изыски). Сейчас востребованы как самые простые, так и благородные продукты, употребление в пищу которых не влияет, по мере возможности, на планету в целом и на количество биологических видов в частности.

Говоря высоким стилем, на тарелках наших шеф-поваров сегодня представлено их видение мира. Тенденция дня – поворот к истинности продукта, к созданию кулинарной экосистемы, к возвращению ценности и значимости овощам, этим «нелюбимым детям» наших гастрономов, которых на протяжении многих лет превращали в пюре, натирали на терках, измельчали, варили, о чем с неподражаемым юмором написал Франсуа Симон в критической статье, посвященной ресторану *L'Arpège* Алена Пассара.

Один гастрономический журналист (тот, который не хочет, чтобы его называли критиком из опасения, что его примут за интервьюера от ресторанного справочника Michelin) не ошибся, когда говорил об авторской кухне с сильным индивидуальным

акцентом: «…рассказывает истории» и «даже заставляет рыдать»! И это естественно, ведь мы же в Париже, столице чувственно-романтической кухни! Неужели и в этот раз французскому гению удалось создать стройную теорию из такого простого явления, каким является обычная еда?

Никто из шеф-поваров не пришел в эту профессию случайно, хотя многие долго шли к ней окольными путями, осмотревшись и побывав во всех уголках страны. Все они обладают яркой индивидуальностью, и среди них есть бывшие садоводы, странствующие философы, разработчики программ для мультимедиа, графики и дизайна, этнологи, аудиторы…

Все они живут в ногу со своей эпохой, и все они покинули свои роскошные офисы, отказавшись от высоких зарплат ради того, чтобы открыть рестораны и бистро, которые на них походят. И когда мы их там видим, все время в движении, в действии, мы понимаем, что они демонстрируют открытую кухню. Однажды Эммануэль Рюбен[191] написал: «Ресторан – это сама жизнь». На что Дэниэл Роуз, бурлящий идеями знаменитый шеф-повар карманного ресторана *Spring* на шестнадцать столов, в который записываются за полгода вперед, ответил: «Невозможно сделать мне лучшего комплимента». И потом добавил с юмором: «Только сразу после того, как я его открыл, эта жизнь стала… парижской!»

Сегодняшние шефы живут и работают в согласии с природой, учитывая смену сезонов, культивируют простоту и спонтанность. «Для меня кухня – это рецепт, который никогда не заканчивается, – продолжает Дэниэл Роуз. – И его главный ингредиент – свобода духа и выражения. Я использую как самые простые, так и уникальные продукты, но по силе и необычности ощущений мои блюда всегда поражают». В нескольких остановках метро отсюда Инаки Эзпитарт объясняет: «Меню заканчивается, как только блюдо подано на стол, и каждый раз оно новое и словно взятое из жизни».

Приправы, дополнения, соки, эмульсии вытеснили соусы, красные бульоны, масло и сливки. Шефы новой волны переполняют наши чувства, щадя при этом наши бедра. И ужин в их ресторанах из пяти или семи блюд не противоречит диете для похудения Пьера Дюкана[192] в фазе стабилизации. Французский парадокс, который не может не понравиться нашим цыпочкам.



Кулинарные программы на TV



Раньше кулинарные программы на телевидении были простыми и доступными. Велеречивые повара учили нас, как нужно готовить, демонстрируя основные приемы, поданные под разными соусами. Стараниями Раймонда Оливье и Катрин Ланже, которые на протяжении четырнадцати лет учили нас готовить такие легкие и диетические блюда, как бурбонский паштет, яйца «туссенель», жаворонков без головы и рагу из морского черта, мы овладели некоторыми навыками. Мы также видели приветливое лицо Франсуазы Бернар, в прошлом секретаря дирекции компании *Unilever*, ставшей в 50-х годах лицом программы, посвященной семейной кухне на телевидении Люксембурга (которая не имела права надевать фартук, чтобы не испугать

женщин, смотрящих телевизор!). И мы не забудем сильные руки Майте, бывшей дежурной и простой рабочей Национального центра научных исследований, ставшей впоследствии поваром в команде регбистов и в конце концов ресторатором. Нужно было ее видеть, когда она собиралась лишить жизни угря, ласково уговаривая его при этом: «Ну, не вертись, дорогой мой, иди сюда, мой хороший, вот так, поближе, мой козлик. Если вы переключитесь на передачи, которые ведет Мишлин,[193] он этого не вынесет! Нет, тебе не удастся меня перехитрить, – сюсюкала она, взяв огромный нож, чтобы прикончить верткое животное. – Отлично, Мишлин, мы сделали его! А теперь порежем на куски. Видите, Мишлин, это проще простого, любой ребенок с этим справится». (Чтобы подзарядиться ее энергией, вам нужно только пробежаться по каналам, на каком-нибудь из них всегда идет передача с ее участием.)

Зато сегодня, когда включаешь телевизор, не знаешь, куда деться от обилия кулинарных программ. Можно подумать, что вся Франция только и занята тем, что готовит. Около двадцати передач, посвященных приготовлению пищи, мигрируют по разным каналам. Устаревшие трюки Жан-Пьера Коффа, рецепты «как дома» от Жюли Андриё и Бабетты де Розьер на канале Франс-5, *Mix & Cook*, которую ведут Абдель Алауи и Ариэль Визман на Canal+. Нет ни одного ток-шоу, которое бы не прерывалось рекламными роликами с демонстрацией приготовления того или иного блюда. Но передача, которая собирает буквально всех парижан перед экранами телевизоров, которая их завораживает и заставляет переживать, называется Гастрономическим реалити-шоу, в ходе которого их соплеменники с венчиками и формами для пирогов в руках соревнуются в приготовлении лучшего блюда. Шоу дает возможность отвлечься, и многие даже отказываются от приглашений на вечер в понедельник, чтобы не пропустить очередную серию *Top Chef*. Проникнуть в душу своих кандидатов, волноваться за них, видя, как их соперники готовы расправиться с ними на месте, – подобные зрелища не оставляют парижан равнодушными. Герои передачи не являются дипломированными поварами, за исключением Сирила Линьяка (который, несмотря на приятный акцент и черную кожаную куртку, никогда не станет столь же популярным среди парижских гастросексуалов, как Джеми Оливье, которому он во многом подражает), они пришли сюда, чтобы быть судьями. Это самые обычные люди, водители автобусов, уборщики на дому, менеджеры, студенты, тюремные надзиратели, адвокаты, студенты, преподаватели, агенты по недвижимости, для которых смысл жизни заключается в том,

чтобы хорошо и вкусно поесть.

А когда же придет очередь Лоаны и Жана-Эдуарда,[194] и они со свойственной им эксцентричностью на четвереньках взгромоздятся на рабочий стол какого-нибудь ресторана? Уверена, в этом случае они бы принялись танцевать вальс.

Что бы такое приготовить?

Сайты и блоги, которые вы можете посещать в любое время, чтобы узнать, что нового и интересного в области гастрономии происходит в Париже, а также и в других городах и странах.

http://www.lefooding.com
http://www.omnivore.com
http://scope.lefi garo.fr/guide
http://francoissimon.typepad.fr
http://www.lexpress.fr/styles/saveurs
http://tableadecouvert.typepad.fr/table_dcouvert
http://www.fulgurances.com
http://editorial.lacocotte.net
http://pptipois.canalblog.com
http://blogs.lexpress.fr/styles/restaurant/
http://chocolateandzucchini.com/fr

Наши любимые рестораны в Париже

Удача редко выпадает случайно. Рассчитывайте, что вам придется ждать от недели до двух месяцев (а иногда и больше), чтобы заказать столик в нижеперечисленных необистро (поклонницами которых мы являемся) и трехзвездочных ресторанах, чтобы отвести душу и насладиться самыми вкусными в мире блюдами.

Frenchie
5, Rue du Nil, II, 75002
M° Sentier – + 33-1-40-39-96-19

Два маленьких зала с кирпичными стенами, отделанными натуральным камнем. Витрина ресторана выходит на улицу Сантье, которая с первого взгляда может показаться прибежищем маргиналов всех мастей. У Грегори Маршана настоящая авторская кухня, поражающая новизной и изысканностью сочетаний, в которой приправам и маринованным овощам отводится ведущая роль. Его тушеная говядина с морковью, сладким луком и имбирем, морской гребешок с пэмпольской фасолью[195] и фиолетовыми артишоками не оставят вас

равнодушными. Вы выйдете из ресторана потрясенными, с таким чувством, будто вам дали пощечину, но вы с радостью подставите и другую щеку! Завтрак вам обойдется от 21 до 25 евро, комплексный ужин – 31 или 35 евро.

Rino

46, Rue Trousseau, IX, 75011

M° Ledru-Rollin – + 33-1-48-06-95-85

Кухня Джованни Пассерини, или Рино, как его все называют, очень вкусная, легкая, в духе новой волны. Это Италия, подвергшаяся японскому влиянию, на которую, кроме того, наложила отпечаток индивидуальность шефа. Комплексное меню от 18 до 50 евро.

Yam'Tcha

4, Rue Sauval, I, 75001

M° Les Halles – + 33-1-40-26-08-07

Из-за перегородки своей открытой кухни (не больше наперстка) Аделина Граттар внимательно следит за всем, что происходит в ресторане. Ученица Паскаля Барбо, побывавшая в ресторанах и кабачках Гонконга, из всей кухонной утвари предпочитающая вок, она создает шедевры, которые приводят нас в состояние умиротворения и покоя, чему весьма способствуют деликатность и обходительность Аделины и ее мужа Ши Ваха, большого знатока чайных церемоний (выбор за вами: запивать ее блюда чаем или вином?). Секрет ее успеха прост: традиционные продукты, а способ приготовления и приправы – китайские (ах, ее утка с баклажанами по-сычуаньски!). Если вы хотите быть в курсе того, что происходит на кухне, зарезервируйте два места за кухонной стойкой. Дежурное меню стоимостью в 45 и 65 евро.

Ze Kitchen Galerie

4, Rue des Grands-Augustins, VI, 75006

M° Saint-Michel – Notre-Dame – + 33-1-44-32-00-32

«Зрелище порождает желание», – говорит Уильям Ледёй. И мы с ним согласны! В его ресторане нам нравится все: цвета декора, архитектура подаваемых блюд, свежие вкусы, ароматы. Корешки, пряности, цитрусовые являются союзниками этого необыкновенно талантливого шеф-повара. Свое вдохновение до открытия ресторана он черпал в XIII округе Парижа и в Юго-Восточной Азии, откуда вернулся обогащенный новыми идеями. В его по-настоящему авторской кухне практически не используется жир (поэтому не придется считать калории), а эмульсии, бульоны и маринады не принесут вреда вашей фигуре. Стоимость завтрака

27 евро, а ужин обойдется приблизительно в 50 евро.

KGB

25, Rue des Grands-Augustins, VI, 75006

M° Odéon – + 33-1-46-33-00-85

Огромный ресторан. Второе детище Уильяма Ледёйя (шеф-повар – молодой Ярив Берреби) потрясает так же, как и его старшая сестра, хотя цены несколько ниже. И в этом случае отдается предпочтение сочетанию трав, специй, смешиванию бульонов. За сервируемыми на общем блюде закусками следуют в качестве основного блюда, например, сайда с приправой из сельдерея и хрена, жаренная в горшочке утка-кряква, скрещенная с домашней и обладающая более нежным мясом, в соусе из индийских фиников (о которой у нас сохранились самые приятные воспоминания). Завтрак в ресторане стоит 27 и 34 евро.

L'Astrance

4, Rue Beethoven, XVI, 75016

M° Passy – + 33-1-40-50-84-40

Это настоящее искусство. Паскаль Барбо, владелец трехзвездочного ресторана в кроссовках, каждый раз предлагает уникальное меню в зависимости от состояния духа и вдохновения. Все его блюда невероятно вкусны и удивительны: например, картофельное пюре с ванильным мороженым и птичье молоко, ароматизированное жасмином. Бизнес-ланч из пяти блюд стоит 70 евро (120 евро, включая вина, также уникальные).

Glou

101, Rue Vieille-du-Temple, III, 75003

M° Saint-Sébastien – Froissart – + 33-1-42-74-44-32

Нам нравится этот ресторан со свободной и располагающей атмосферой, где можно веселиться и шуметь и где цыпочки собираются большой компанией со своими приятелями вокруг блюда под названием «пармантье из свиной колбасы с пюре из сельдерея, ревеня и картошки» или вокруг блюда с лардо ди Колонната[196] (мы даже не пытаемся скрыть своих пороков). Комплексный обед стоит около 15 евро и около 40 евро, если заказывать по карте.

Le Châteaubriand

129, Avenue Parmentier, XI, 75011

M° Goncourt – + 33-1-43-57-45-95

С Инаки Эзпитартом ничего нельзя загадывать заранее. Разработка меню ведется непосредственно перед подачей блюд на

стол (4 блюда за 45 евро). Садовник в прошлом (его предыдущий опыт просматривается во всех его шедеврах), этот молодой уроженец Баскской провинции научился готовить за время своих путешествий. Это интуитивная, авторская кухня с проблесками гениальности. Если в последнюю минуту вы решите продлить удовольствие, закажите еще одно блюдо, подождав, пока его приготовят в баре (работает с половины десятого вечера). Дух перемен повеял над кварталом, когда Инаки решил отказаться от завтраков.

Но нанесенный афронт он решил исправить, открыв еще одно заведение, где всегда и в любое время дня имеется большой выбор закусок в испанском духе под названием «тапас», которые также не избежали его влияния.

La Gazzetta
29, Rue de Cotte, XII, 75012
M° Ledru-Rollin – + 33-1-43-47-47-05

Все наши чувства приходят в движение, когда мы обедаем или ужинаем у Питера Нильссона. Шутя и играючи, Питер, швед по национальности, трансформирует природу, находя в овощах и растениях новые качества (сельдерей, жаренный на гриле с зелеными солеными помидорами, или равиоли с морковью, отваренные в сенной трухе с орехами). Текстура продуктов и их сочетания потрясают, если не обескураживают (иногда). Это абсолютное блаженство! Бизнес-ланч за 14 евро – дешевле в Париже вы не найдете. Ужин из пяти блюд – 38 евро, из семи – 50 евро.

L'Epi Dupin
11, Rue Dupin, VI, 75006
M° Sèvres-Babylone – + 33-1-42-22-64-56

Даже и не мечтайте, что, случайно оказавшись в час дня возле ресторана, вы можете зайти сюда пообедать. Разумеется, вас встретят с улыбкой, но при этом произнесут: «Сожалеем, но у нас все занято» – и предложат вам зарезервировать у них место. Расположенное в двух шагах от магазина *Le Bon Marché*, это бистро является тем, что называют надежным вариантом, где, кроме того, можно попробовать блюда креативной и одновременно сезонной кухни по очень низким ценам. Бизнес-ланч стоит 33 евро, и его меню меняется каждый день, потому что шеф-повар все время отыскивает что-нибудь новенькое в Рунжи. Здесь всегда много туристов (особенно американцев и японцев, и, чтобы доставить этим последним удовольствие, шеф иногда облачается в кимоно). Хотя это единственная «ловушка» для

туристов. Когда стоит хорошая погода, попросите, чтобы вас обслужили на террасе. Цена на завтрак доходит до 22 евро.

Le Barratin
3, Rue Jouye-Rouve, XX, 75020
M° Belleville – + 33-1-43-49-39-70

Спасаясь от диктатуры, Ракель Карена, аргентинка, сбежавшая окольными путями во Францию (через Мексику), около двадцати лет тому назад открыла свое бистро на склонах холмов Бельвиля. Это было время, когда винные бистро принадлежали выходцам из Оверни, но они не чинили чужакам препятствий. По утрам обстановка в заведении может показаться вам несколько натянутой, но потом все входит в свою колею, и вы будете чувствовать себя как дома. Что касается винного погреба, которым заправляет ее компаньон Пинюш, милый господин в очках на кончике носа, то в заведении отдают предпочтение натуральным винам. В последний раз, когда я у них была, я ела жареного молочного ягненка, запеченные в духовке баклажаны, запивая все это бокалом шеверни от Тьери Пюзелат. Это было счастье! А если услышишь громкий смех Ракель на маленькой кухне, где она творит чудеса, то вообще почувствуешь ни с чем не сравнимое наслаждение. В дни, когда вдохновение покидает Ракель, она смотрит на лист резервирования, отыскивая знакомые имена, и готовит для их обладателей их любимые блюда. Не боясь повториться, скажем еще раз: здесь все, как дома!

Ее завтрак по цене в 16 евро может стать существенным аргументом для переезда в этот квартал.

Le Relais Saint Germain
9, Carrefour de l'Odéon, VI, 75006
M° Odéon – + 33-1-44-27-07-50

Невозможно зарезервировать столик в этом почти мифическом бистро, если только вы не готовы ждать от трех до шести месяцев. Единственный выход – посетить их пивной зал, работающий постоянно и без резервирования, где вы можете пообедать, выбрав блюдо в суперклассическом меню, где есть все и на любой вкус: от яиц под майонезом до курицы в горшочке, включая высокую гастрономию и самые популярные вина. Если это ваш день и вам повезло, попросите, чтобы вас обслужили на террасе.

В чем заключается секрет такого успеха? В уникальном таланте шеф-повара ресторана, беарнца Ива Камдеборда, или Камда для друзей, и в ценах, вполне приемлемых для этого квартала (50 евро комплексный ужин и около 30 евро за обед по

карте). Вы также можете посидеть за барной стойкой, потягивая аперитив с испанскими закусками, хотя и с французским акцентом, в компании дюжих регбистов под два метра ростом и весом 200 кг каждый.

Claude Colliot
40, Rue des Blancs-Manteaux, IV, 75004
M° Rambuteau – + 33-1-42-71-55-45

Признаемся, мы всегда питали слабость к его шеф-повару. Сразу же после открытия его второго ресторана некоторые представители средств массовой информации сочли своим долгом упоминать в своих статьях и выступлениях по телевидению о звездах кино, якобы посещавших его ресторан. В тот вечер, когда мы были у него, мы там не увидели ни Марион К., ни Квентина Т.[197] Во всех его блюдах продукты подаются без прикрас, но великолепно приготовленными и в таких сочетаниях, которые у одних вызовут недоумение, а других собьют с толку. Как кому повезет. Равиоли со сладким луком и кремом из пармезана, ракообразные и устрицы под соусом из имбиря с лемонграссом, превосходный черный шоколад, выложенный спиралью на пралине, свекольный сироп с пюре из оливок с солодкой.

Завтрак от 27 евро, и не менее 50 евро придется заплатить за ужин.

Spring
6, Rue Bailleul, I, 75001
M° Louvre-Rivoli – + 33-1-45-96-05-72

В тот момент, когда мы пишем эту книгу, Дэниэл Роуз открывает свой новый Spring (в котором немногим больше столиков, чем в первом; бар находится в цокольном этаже). И у нас нет никакого сомнения в том, что мы будем не единственными, кто туда отправится, как только представится такая возможность.

L'Avant-Gout
26, Rue Bobillot, XIII, 75013
M° Corvisart – + 33-1-53-80-24-00

Всегда на виду, всегда бодрый и ничего не упускающий из виду, Кристоф Бофрон кормит нас на протяжении многих лет, не вводя в большие расходы. После обеда или ужина можно совершить небольшую прогулку по улочкам Бют-о-Кай в целях улучшения пищеварения, разумеется. Если случайно к нему заглянете, закажите тушеную свинину с пряностями и чашкой

бульона или рагу из корневого сельдерея с миндалем.

Недорогой завтрак (около 14 евро) и превосходные блюда в меню à la carte, которые вам обойдутся приблизительно в 31 евро.

Цыпочка от шеф-повара
Рецепт от Ракель Карены, ресторан Le Baratin, Париж

Цесарка в миндальном соусе «пепитория»

На четыре – шесть порций

1 цесарка (предпочтительно производства фирм Racan или Miéral)
150 г куриной печенки (куда входит и печенка цесарки)
100 г очищенного миндаля
1 пучок петрушки
3 сладкие севенские луковицы
2 зубчика чеснока
250 мл куриного бульона
1 стакан вина типа рансьо (или сухой херес)
Оливковое масло
Соль, перец в зернах (фирмы *Sarawak*, например)

Картофельное пюре с лимоном
1 кг картошки
Цедра 3 лимонов (не обработанных, снятая ножом для чистки овощей)

Порубите цесарку на восемь частей, обжарьте со всех сторон в глубокой чугунной сковороде или кокотнице на оливковом масле (куски должны соприкасаться друг с другом) до золотистого цвета.

Выньте мясо, слейте жир со сковороды. Порежьте лук кольцами, обжарьте в этой же сковороде в 2 ложках оливкового масла, добавьте к луку цесарку, стакан вина и куриный бульон так, чтобы жидкость только покрывала мясо. Накройте сковороду крышкой и поставьте в духовку тушиться при температуре 200 °С на 40 минут.

Для приготовления пюре очистите картофель и отварите его в воде, в которую добавлена цедра лимонов (вода будет желтого цвета). Когда картофель сварится, измельчите его при помощи мельницы для овощей и пропустите через пресс для

приготовления пюре. Выложите пюре в кастрюлю, добавьте 10 мл оливкового масла, перемешайте, добавьте 2 столовые ложки воды, оставшейся от варки картошки, поставьте на медленный огонь, посолите, поперчите, все перемешайте и поставьте в теплое место.

Обжарьте в сковороде куриную печень и печень цесарки, покрошите на кусочки, добавьте миндаль (целиком) и чеснок, все обжаривайте в течение двух минут, из печени должна сочиться кровь.

В кухонном комбайне измельчите печень с миндалем и чесноком, добавьте порезанную петрушку, отставьте в сторону.

Через сорок минут выньте сковороду из духовки и снимите со сковороды цесарку. Уварите соус до консистенции сиропа. Добавьте смесь с печенью, миндалем и чесноком и продолжайте варить на медленном огне, добавьте в соус куски цесарки и сразу же подавайте на стол.

На гарнир подайте лимонное пюре или картофель «гренай», [198] или тушенный в сливочном масле корнеплод козлобородника (другое название – испанский корень).



Нью-Йорк

Кулинарная порнография

Шесть часов утра, и в этот ранний час я смотрю телевизионную программу с кулинарным уклоном. На самом деле трудно оценить размах этой так называемой кулинарной направленности и понять, является ли она, по сути, действительно кулинарной. Единственное, в чем я могу быть уверена, так это в том, что вся эта мешанина о приготовлении пищи идет по телевизору круглосуточно, если не в течение 48 часов из 24. На канале *Food Network* трансляция идет постоянно, *Fox* и *Bravo* каждый имеет свое *cooking show. CBS* скоро выпустит свою передачу, а *Food Network* готовится запустить спутниковый канал, целиком и полностью посвященный еде.

На экране блондинка с безупречными прядями (я ее перепутала с лицом рекламы *L'Oréal)* объясняет мне, как готовить кукурузный суп: «Ну вот, миксером я превращаю кукурузу и бульон в пюре. Хм… видите, как все великолепно выглядит… хм… я добавляю бекон… хм… все очень хорошо, ну просто отлично, это так просто, что даже вы приготовите суп по моему рецепту». С легким акцентом, выдающим в ней представительницу испаноговорящего племени, она продолжает объяснения, манипулируя ножом, но чувствуется, что кухонными принадлежностями она владеет хуже, чем превосходной степенью употребляемых ею эпитетов.

Но вероятно, технология приготовления большого значения не имеет. Через час уже брюнетка, по всей видимости итальянка, рассказывает мне, что полента – это итальянская версия картофельного пюре. Судя по моему таймеру, она должна была уже сжечь дно кастрюли или нанести ей по крайней мере непоправимые повреждения. Но магия монтажа такова, что через некоторое время она предстала перед зрителями с замечательной полентой с кремовой консистенцией, лучше которой не бывает. В следующий раз я вложу средства в программное обеспечение для видеомонтажа, а не в электрооборудование для кухни.

Уже давно прошло то время, когда только талантливые шеф-повара имели права участвовать в шоу и вести программы по приготовлению пищи. Я вспоминаю Жака Пепена с его французским акцентом и восхитительно старомодной манерой ведения передачи под названием *Cooking with Claudine* («Готовим с Клодиной»). И это была замечательная, технически грамотная,

хотя и немного нудная, передача.

Сегодня кулинарные шоу либо проходят под вялый аккомпанемент музыки, сопровождающей объяснения ведущей, которая показывает, как готовить мини-пиццы, капкейки или макароны с соусом песто, либо это колоссальное представление, грандиозное зрелище, по размаху сопоставимое с голливудской продукцией и с соответствующим оборудованием. И в них принимают участие не великие повара, не боящиеся предстать перед телекамерами, а обладающие презентабельной внешностью личности, едва умеющие готовить. Конечно, мои суждения могут показаться несколько строгими, особенно в отношении Тома Колликио, который превосходно сочетает оба дела (и это для него не предел). В Нью-Йорке великие повара – все до одного знаменитости. Том Колликио, Марио Батали, Бобби Флей, Масахару Моримото… Но вечерами во время ужина их не найдешь на кухнях ресторанов. И хотя Ален Дюкасс, Дэниел Боулуд, Жан-Жорж Вонгерихтен не участвуют в телепередачах, они занимаются бизнесом. Прощай кухня, да здравствует офисная жизнь! Мы бы с радостью спели для них «Блюз бизнесмена».

Как отметила Анн Макбрайд, профессор кафедры *Food Study* (перевести это невозможно, но надеюсь, это и так понятно) Нью-йоркского университета, шеф-повара являются прежде всего ведущими телепрограмм. И у каждого свои особенности, свои способы завладения вниманием публики, которые не имеют ничего общего с их коронным блюдом. Фирменным знаком Гордона Рамзая является, например, резкая манера общения и оскорбления, которые он может нанести участникам программы. В своей передаче *Hell's Kitchen* он осыпает ругательствами кандидатов, соревнующихся в приготовлении блюд. «This is fucking disgusting» («Черт возьми, какая мерзость») – это одна из его любимых фраз.

Несколько лет тому назад Падма Лакшми была только женой Салмана Рушди.[199] Один наш друг (которого все называют по начальным буквам его имени JP), завсегдатай светских вечеринок в Голливуде, вращающийся в кругах, близких Падме, вспоминает о том энтузиазме, с которым все обращались к Салману, чтобы поговорить с ним о фатве,[200] в то время как его очаровательная супруга оставалась дома и от нечего делать пробегала по всем телевизионным каналам. Ее терпение в конце концов было вознаграждено – она стала самой популярной ведущей передачи *Top Chef* на канале *Food Network*.

Какую же цель преследуют создатели этих программ? Отыскать новые рецепты? Открыть новый мир и познать его? Овладеть методами и приемами сбалансированного питания?

Ничего подобного!

Проведение глубокого исследования напрашивалось само собой. Чем объяснить такую всеобщую любовь телезрителей к кулинарным программам? Примем следующее соображение за аксиому: даже несмотря на обилие шоу, у американцев не возникает желания отправиться на кухню и встать у плиты.

Тогда чем же объясняется такое массовое умопомешательство?

Я как-то раз зашла к Джереми. Джереми – это клон Барака Обамы (хотя и не такой успешный). Молодой темнокожий адвокат с многообещающим будущим, холостяк, большую часть времени проживающий в одиночестве и являющийся страстным поклонником передачи *Food Network*, хотя его кулинарные пристрастия ограничиваются гамбургерами и хот-догами, поджаренными на гриле на заднем дворе. Джереми – олицетворение среднего американского класса и воплощение американского образа жизни. Он буквально поглощает кулинарные программы, как если бы это были баскетбольные матчи (которые он тоже смотрит в перерывах между шоу). А если окинуть взором его кухню, то вопрос, когда он в последний раз ставил на огонь кастрюлю, отпадет сам собой. И видимо, его плита уже не вспомнит, когда в последний раз он ее протирал от пыли, потому что это было очень давно, еще в период правления Джорджа Буша. А если вы у него спросите, где его кухонная утварь, он гордо повертит у вас перед носом штопором в подтверждение того, что он является истинным гурманом, поскольку пьет не только ром с колой, но и вино. Но как бы там ни было, Джереми жадно прильнул к экрану и смотрит передачу под названием *Iron Chef America*, странную программу, в которой, признаюсь, ничего не понимаю.

В ней принимают участие: ведущий Марк Дакаскос, притворно садистский вид которого никого не может обмануть, и два соревнующихся (профессиональные шеф-повара), которые ровно в течение часа должны приготовить пять блюд, используя один секретный ингредиент, непременно входящий в состав продуктов. Насколько я поняла, секретным ингредиентом была тропическая рыба, что-то вроде морского волка.

Крупным планом оператор показывает лежащих на рабочей поверхности рыб с остекленевшими глазами, серыми плавниками, направляя объектив на челюсти животных. Соперники старательно изображают волнение на лицах, звучит музыка, больше подходящая к фильмам ужасов, частая смена кадров способствует нарастанию драматического напряжения. На меня все это произвело смехотворное впечатление. Хотя Джереми

сидел как загипнотизированный перед телевизором, не в силах вынести неизвестности. Вопрос заключался в следующем: кто окажется победителем? Группа лиц, выбранных в качестве дегустаторов, пробуют приготовленные блюда. Марк Дакаскос выступает в роли судьи – сегодня ему придется решить, чьи рецепты оказались лучшими. И в этот раз выиграл Хосе Гарсес. Я спросила у Джереми, в чем заключается интерес соперников и что его так привлекает в передаче. Он не смог дать на мой вопрос вразумительного ответа. Тогда я поинтересовалась, а не собирается ли он самостоятельно приготовить какой-нибудь из рецептов, прозвучавших в передаче. Ему показалось, что я насмехаюсь над ним. Программа является воплощением того, что здесь называют «кулинарной порнографией». Никто не смотрит порнофильмы, говоря себе мечтательно: «Завтра я займусь фистингом[201] с последующим двойным проникновением». И здесь то же самое. У Джереми и у миллионов его товарищей-телезрителей нет никакого желания воплощать в жизнь экранные «подвиги» шеф-поваров, но, когда они смотрят, как, например, взбивают майонез, они приходят в состояние радостного возбуждения и восторга.

Мой раздельщик туш – звезда



Мой ресторатор – звезда, мой бармен – звезда, мой патрон –

звезда, мой миксолог – звезда, подождите, я еще не всех перечислила: мой раздельщик туш – тоже звезда!

Пэт Ля Фреда – мясник, занимающийся оптовыми поставками мяса. На протяжении трех поколений семья Ля Фреда разделывает туши животных, снабжая своей продукцией большую часть больших и малых ресторанов Нью-Йорка. И им удалось совершить подвиг, убедив шеф-поваров, что гамбургер, наряду с портерхаусом и антрекотом, может быть возведен в ранг высокой кухни. А проводником в жизнь их идей стал Дэнни Мейер, гениальный ресторатор *Union Square Hospitality Group*, который буквально совершил революцию в *Shake Shack*, заведении быстрого питания, расположенного на Мэдисон-сквер-парк. Успех не заставил себя ждать. Люди были готовы часами простаивать в очереди, ради того, чтобы попробовать их бургер, хотя в квартале не отмечается недостатка в фастфудах. Пэт Ля Фреда объясняет этот феномен уникальным, только ему свойственным способом подготовки мяса к продаже.

Пэт Ля Фреда является в каком-то смысле миксологом по гамбургерам. Ведь мы же в США, царстве бургеров. Мясника, к которому вы постоянно ходите за покупками и который по вашей просьбе отрубает вам нужный кусок мяса, здесь просто не существует. Как и все в стране, продажа мяса прошла через этап индустриализации. Оптовики тоннами разделывают мясо, подвергая себя и покупателей риску подхватить бактерию E-Coli. И как правило, оптовики рубят мясо, не разделяя части туши по сортам и включая хрящи и сухожилия. Но Пэт Ля Фреда предлагает каждому из своих клиентов только ему нужный набор отрубов, принимая во внимание, что у каждого ресторана свои рецепты и способы приготовления мяса. И свои секреты Пэт ревностно хранит. «Для бургера, который подают в Spotted Pig, Эйприл Блумфилд попросил меня вырезать двадцать пять образцов мяса из разных частей туши, чтобы найти оптимальное сочетание. Я никому не выдаю своих тайн. Это top secret (“совершенно секретно”)!» Были времена, когда отправка в мясорубку благородных частей туши казалась святотатством, сродни прополки огорода в бальном платье и в туфлях на шпильках. Революция, во главе которой стоит Пэт, заключается в том, что он, как средневековый алхимик, колдует перед закладкой мяса в мясорубку над грамотным сочетанием тонкого филея с говяжьей грудинкой, реберной середины с тонким филеем, добиваясь идеального сочетания постных и жирных частей туши… Марк Пасторе – кузен и компаньон Пэта Ля Фреда, занимающийся маркетингом. Ему известны все рестораны города. И он одинаково хорошо себя чувствует как в баре, потягивая

коктейль, так и в помещениях-холодильниках для разделки туш. Сам себя он называет «единственным гей-мясником в Нью-Йорке».

До того как он занялся рубкой мяса, Марк был пиарщиком ночных нью-йоркских клубов, а теперь он занимается сбытом собственной продукции. Осталось сделать всего лишь шаг, чтобы семейное предприятие стало лидером на рынке. И трудно для этого выбрать более подходящий момент, потому что ньюйоркцы находятся во власти новой кулинарной мании, которая называется бургер. А Пэт Ля Фреда – это их новый гуру.

Пэт – неутомимый трудяга. Каждый вечер он проводит на своих складах, наблюдая за разделкой туш и рубкой мяса. Всю ночь на ногах, он литрами поглощает кофе, поддерживая свои силы кофеином. Мясо – это его страсть. И ранним утром дюжины грузовиков бороздят город, доставляя продукцию потребителям (кроме говядины, рестораны закупают у него телятину, ягнятину, птицу, дичь…).

Разумеется, бургер из тонкого филея стоит дороже, чем из второсортных частей туши. И ценовая политика также способствовала росту его популярности. Однажды, как двое одержимых одной идеей, Пэт и Марк составили уникальное смешение различных частей мяса для Риада Насра и Ли Хансона, шеф-поваров из *Minetta Tavern*, нью-йоркского VIP-ресторана. Результат: *Black Label Burger* пользуется сегодня такой же эксклюзивностью, как кредитная карта *American Express Centurion*.

И так как в Нью-Йорке все уверены в том, что чем дороже продукт, тем лучше его качество, их дела идут в гору. И кроме того, в городе, в котором потребителям предлагают пиццу по цене в 1000 долларов, бургер *Black Label* за 26 долларов – это сущие копейки.

Медаль Джеймса Бирда – «Оскар» высокой кухни



Они пришли, они все здесь. Но это не похороны их любимой мамочки, совсем наоборот. Они присутствуют на торжественной мессе во славу высокой кухни. Шеф-повара, рестораторы, сомелье со всей страны раз в год собираются в Линкольн-центре, чтобы чествовать их великих гастрономов. Медаль Джеймса Бирда – это «Оскар» рестораторов. В противоположность вручению «Золотого Бокюза», они не будут соревноваться за обладание наградой, они собрались, чтобы отдать дань благодарности лучшим в профессии, и церемония проходит по образу и подобию вручения премии «Оскар», только в этом случае вручают не статуэтку, а медаль на широкой зеленой ленте.

И дресс-код подобных мероприятий всегда один и тот же (будь то вручение «Золотого глобуса» или того же «Оскара»): смокинги для мужчин и вечерние платья для женщин. На присутствующих можно заметить несколько образцов высокой моды, но большинство одето в готовую одежду, хотя и класса люкс. Головокружительные каблуки, несколько экстравагантных платьев. Церемония начинается с прохода по красной ковровой дорожке. Тяжеловесы кулинарной индустрии также прибыли. Ньюйоркцы Том Колликио, Дрю Непорент (поставивший рекорд по получению наград), Жан-Жорж Вонгерихтен и его компаньон Фил Суарез, Уилли Дюфрен, Марио Баталли в смокинге и оранжевых пластиковых сабо фирмы *Crocs*. Рестораторы с Западного побережья, из Лос-Анджелеса, Сан-Франциско, Портленда. Атмосфера звездного шоу и рокн-ролльного зрелища.

Ведь большинство кулинарных корифеев являются ведущими телепрограмм. Президент фонда Джеймса Бирда Сьюзен Унгаро отчеканила свою речь, главный посыл которой заключается в том, что ресторанный бизнес переживает небывалый подъем и процветает, короче говоря, все идет как нельзя лучше! Не было произнесено ни слова ни о кризисе, ни о повышении цен на помидоры, ни о загрязнении нефтепродуктами Мексиканского залива. В этот вечер все чувствовали себя счастливыми. Ни одно из средств массовой информации не преминуло воспользоваться их приглашением. *Wall Street Journal, Time Out, Zagat*, самые экзотические газеты и журналы, китайская пресса, телевизионный блог.

Дрю Непорент, владелец сети *Myriad Restaurant Group* (имеющей ресторан *Nobu* в своем активе), как всегда, выступает со своим коронным номером: он без умолку говорит, шутит, хохочет, достает сигару и, не успев раскурить, кладет рядом с собой, бросая взгляд обольстителя в сторону хорошенькой тележурналистки. Подходит к одному из шеф-поваров и просит, чтобы фотокорреспонденты сделали их портрет. Неудивительно, что бизнес процветает, когда обладаешь таким красноречием (если не краснобайством). Журналисты лихорадочно фиксируют все происходящее, боясь что-либо пропустить, ведь это событие выходит за рамки ресторанной жизни. Ожидание затягивается, напряжение становится все чувствительнее. Всем не терпится узнать, кому в этот раз достанутся награды. Толпятся зрители, чтобы поближе рассмотреть их идолов.

Гэррет Оливье, владелец бара *Brooklyn Brewery*, выбранный в номинации «Вина и алкогольные напитки», выглядит взволнованным. Эндрю Циммерман, темпераментный ведущий передачи *Bizarre Foods*, с убеждением в голосе говорит: «Медаль Джеймса Бирда навсегда будет вписана золотыми буквами в резюме каждого получившего ее. Это самая престижная награда!» Возможностей стать победителем немало, так как существует множество номинаций: лучший шеф-повар среди десяти разных регионов, лучший кондитер, лучший новый ресторан, просто лучший ресторан, лучший сервис, лучший новый шеф-повар, лучший шеф-повар. Иностранные акценты придают особый шарм. Вечер ведут Лидия Бастианич, итальянка, владелица сети ресторанов в Нью-Йорке, и Вольфганг Пук, австриец, своим акцентом (но не внешностью) напоминающий Арнольда Шварценеггера, владеющий, помимо прочего, рестораном *Spago* в Лос-Анджелесе, и любимый ведущий на *Food Network* Элтон Браун. Элтон пообещал, что официальная часть будет короткой, его слова были встречены бурей аплодисментов. Гэррет, вне себя

от беспокойства, сказал: «Все это долго, очень долго будет тянуться». И боже мой, как он был прав! Бесконечные речи следовали одна за другой. Овации в честь победивших не прерывались музыкой, как во время вручения премии «Оскар», церемония затягивалась, казалось, десятиминутные спичи будут продолжаться вечность. Процедура подобных мероприятий везде одинакова, и с таким же успехом можно было бы подумать, что мы находимся, например, на съезде адвокатов в Лас-Вегасе, если бы не голубоватый дымок, плывший по залу, больше предназначенному для выступления престижных классических оркестров. Хотя пиротехники не имели к этому никакого отношения. В фойе возле барбекю колдовали шеф-повара, готовя угощение для четырехсот приглашенных на банкет. На гриле жарились утиные грудки, колбаски «марто»… Невозможно усидеть на месте, когда чувствуешь приближение такого счастья. Фаршированные кролики, морские ежи, тосты с говяжьими мозгами, молодая спаржа, трюфеля – и все это готовят повара лучших ресторанов страны. Во всех блюдах чувствуется креативность их создателей, хотя их вкус вполне традиционен и не поражает новизной ощущений. Разумеется, нет и в помине тартара из тунца с зеленым лимоном и кориандром (в следующий раз, когда я увижу его в меню, я прибью повара), но также нет и ничего сложного: ни фаршированных куриных ножек, ни свиных мозгов. Приглашенные быстрее собственной тени заходят в блоги и твиттеры и с жадностью поглощают содержимое своих тарелок, не комментируя то, что они едят. Ни одного возгласа, ни одного восклицания от получаемого удовольствия, которое, кажется, увеличивается от сознания того, что за пиршество не нужно платить. И можно поручиться, что они пришли сюда именно ради бесплатной еды. Хотя я здесь ради экстаза, до которого доведены мои вкусовые ощущения после одного или двух кусков, оказавшихся во рту. Но таких, как я, здесь немного. И в то время как я думала, что отношусь к 1 % американского населения, куда входят истинные гурманы, знатоки кухни, сливки общества, виртуозы вкусовых ощущений, я заметила, как один из приглашенных с отвращением выплюнул то, что он только что положил в рот. Я пришла в ужас. OK, I know, know, it’s not about the food. (Да, я знаю, знаю, они пришли сюда не ради еды.)

Приговорить Бруни к смертной казни
Драма в пяти действиях, по событийности и напряженности сюжета не уступающая пьесам Корнеля



Действующие лица

Фрэнк Бруни: кулинарный критик из *New York Times*, страдающий ожирением; в пьесе в роли инкогнито.

Кит Макнелли: ресторатор, англичанин по происхождению, владелец самых модных ресторанов: *Balthazar, Pastis, Morandi, Pravda, Lucky Strike* и *Shiller's*.

Джеффри Чодороу: американский ресторатор, владеет в Нью-Йорке следующими ресторанами: *Asia de Cuba at Morgans, China Grill, Ed's Chowder House, The Empire Hotel Rooftop, Tanuki Tavern, Plunge at Hotel Gansevoort*.

Народ: посетители блогов и клиенты ресторанов, зачарованные драмой, разворачивающейся у них на глазах.

Акт I

7 февраля 2007 года Фрэнк Бруни публикует весьма нелестную статью о ресторане *Kobe Club*, последнем детище Джеффри Чодороу, в котором, судя по названию, блюда из японской говядины Кобе являются фирменными. В своей статье он в пух и прах разносит ресторан, раскритиковав буквально все: декор, обслуживание, меню, исполнение блюд и т. д., хотя он и признает, что два или три блюда являются, на его взгляд, удовлетворительными. Чодороу вне себя от гнева. Единственный возможный ответ – война!

Акт II

21 февраля 2007 года. Джеффри Чодороу платит около 30 000 долларов за ответную статью (целая страница, 1138 слов) *New York Times*, которую он озаглавил «Я обвиняю». Фигурально выражаясь, он уничтожает в ней Фрэнка Бруни, обвинив газету в том, что она несет ответственность за ухудшение дел во многих его ресторанах, и сообщает публике, что в этом престижном ежедневнике вот уже на протяжении десяти последних нет ни одного кулинарного критика, достойного этого звания, и что Фрэнк Бруни, сотрудничающий также и с Римом, является проводником иностранной политики и ничего не понимает в гастрономии. Военные действия начались.

Акт III

25 апреля 2007 года. Фрэнк Бруни, которому наплевать на все открытые письма, как и на гамбургер с трюфелями и фуа-гра, потирает от удовольствия руки при мысли, что его газетная утка принесла *New York Times* доход в размере 30 000 долларов. Он продолжает подрывную деятельность и публикует разгромную статью в адрес ресторана *Morandi*, траттории, открытой Китом Макнелли. Следует сказать, что до того, как он стал ресторатором, Кит был актером и декоратором в кино, и поэтому ему свойственно создавать в каждом из своих заведений соответствующую атмосферу. *Balthazar* оформлен в стиле французского бара, *Pravda* – в духе советского конструктивизма. А в *Morandi* перед взорами посетителей ресторана предстают слегка обшарпанные кирпичные стены, деревянные столы и скамьи, и в любое время предлагается льющееся рекой классическое кьянти. Бруни спрашивает себя, а не является ли это заведение данью итальянским традициям или, может быть, оно свидетельствует о дурном вкусе его владельца? Он присваивает одну звезду ресторану (из четырех возможных). Макнелли, разумеется, не может удовлетворить такая низкая оценка.

Акт IV

8 мая 2007 года. Кит Макнелли разражается разгромным письмом на блоге eater.com.

В этот раз никаких слезливых возражений, никаких нападок на Бруни и никаких оправданий с целью защитить свой ресторан. Кит находит слабое место у репортера-злопыхателя, чтобы свести на нет доверие публики к нему. Бруни – женоненавистник. И Макнелли удается это доказать (в описываемые события шеф-поваром в *Morandi* была женщина – Джоди Уильямс). Макнелли пишет: «Ни в одной из ста пятидесяти недавних критических

статей Фрэнк Бруни не дал больше одной звезды ресторану, где шеф-поваром работает женщина. И никогда в жизни он не присудил женщине четыре звезды». Так вот, оказывается, чем вызвана неприязнь Бруни к некоторым ресторанам и его нелицеприятные критические статьи в их адрес! Разумеется, *Morandi* – это ресторан класса люкс, а злобный Бруни наговорил о нем гадостей просто потому, что он терпеть не может женщин!

Акт V

Шесть лет спустя Фрэнк Бруни прекратил свое существование в качестве кулинарного критика в *New York Times*. Война закончилась. *Kobe Club* закрыл свои двери, а *Morandi* процветает. Кит Макнелли недавно сообщил, что его тогдашняя реакция сегодня кажется ему глупой. А что касается Бруни, то он одержал победу, хотя и с поднятыми руками.

Лучшие из лучших

Предупреждаем, что в нижеперечисленных ресторанах работают самые знаменитые и заслуженные шеф-повара, а поэтому заказать столик в них практически невозможно.

Ko

163 1st Ave., угол 10th St. – (212) 500-08-31

Вы играете в лото? Если вы скажете, что нет, то в этом случае у вас больше шансов выиграть, чем получить резервирование в этом крошечном ресторане с превосходной кухней Дэвида Чанга. Но чтобы попытаться все-таки его получить, предлагаем вам выполнить следующие действия: зайдите в 9 часов 57 минут на сайт резервирования онлайн, кликайте «reload» («перезагрузить») в течение трех минут. Ровно в 10 часов появится страница с наличием свободных мест. Кликните на временной интервал, который вас устраивает. Подтвердите. Далее появится: «Сожалеем, но выбранный вами промежуток времени уже занят». Придя в бешенство и будучи преисполненным разочарования, вы увидите, что все места уже заняты. Завтра можете начать все сначала.

Если вам все-таки удастся получить резервирование, вы будете с лихвой вознаграждены дегустационным меню из восемнадцати блюд, приготовленным по новаторским рецептам их автора. В целом здесь очень хорошая кухня.

Minetta Tavern

113 MacDougal St., угол Minetta La. – (212) 475-38-50

Balthazar
80 Spring St., между Broadway и Crosby St. – (212) 965-14-14

Pastis
9 9th Ave., угол Little West 12th – (212) 929-48-44

Pulino's Bar and Pizzeria
282 Bowery, угол E. Houston St. – (212) 226-19-66

Рестораны мини-империи Макнелли никогда не выйдут из моды. По-прежнему очень трудно получить резервирование в Balthazar. Говорят, что существуют номера телефонов «для своих». Но на самом деле они ничего не значат, если вы не являетесь другом или приятелем Кита. Но если вы лично с ним знакомы и если он даст вам номер телефона, который он делит, наряду с другими, с Анной Уинтор, главным редактором американского издания *Vogue*, тогда будьте уверены, вы получите столик в одном из его ресторанов в любой день и в любое время.

Rao's
455 E. 114th St., угол Pleasant Ave. – (212) 722-67-09

Даже и не мечтайте о том, чтобы заказать здесь столик, хотя вы всегда можете выпить бокал вина в баре ресторана. Это прибежище мафии не изменилось за целое столетие. Резервирования, как такового, вообще не существует. Здесь бронируют стол на год. Один наш знакомый, пообещавший нас провести в ресторан, отправился отбывать наказание, и мы не знаем, кому достался его столик. Свободная и раскрепощенная атмосфера.

Наши любимые рестораны

Momofuku Ssäm Bar
207 2nd Ave., угол 13th St. – (212) 254-35-00

Вегетарианцев просим воздержаться от похода в этот ресторан, потому что это заведение – ода свинине и всем мясным блюдам. Гурманы с вкусовыми рецепторами, получившими правильное воспитание, загляните сюда. Это один из наших любимых ресторанов. Закажите заранее *pork butt*, хотя это совсем не *butt* («окорок»), а плечо поросенка на восьмерых. Придите сюда в компании цыпочек и веселитесь от души!

Eleven Madison Park
11 Madison Ave., угол 24th St. – (212) 889-09-05

Для родившихся с талантом в душе возраст ничего не значит. И талант шеф-повара Даниэля Хумма, уроженца Швейцарии, проявился, когда ему было около двадцати девяти лет. Это американская, утонченная и изысканная авторская кухня. Зайдите сюда пообедать. Бизнес-ланч стоимостью в 28 долларов произведет на вас неизгладимое впечатление.

Degustation Wine and Tasting Bar

239 E. 5th St., возле 2nd Ave. – (212) 979-10-12

Здесь хорошо провести первое свидание или поужинать вдвоем с подружкой, поверяя друг другу сердечные тайны. Выбирайте место за барной стойкой, откуда можно наблюдать за тем, что творится на кухне, и за работой поваров. Закажите бутылку красного испанского вина, *Ribera del Duego*, и пять или шесть блюд на выбор, – и отдыхайте, наслаждаясь вкусом средиземноморской кухни.

Jean-Georges

1 W. Central Park, угол 60th St. – (212) 299-39-00

Один из четырехзвездочных ресторанов Нью-Йорка (по мнению New York Times). Изысканность блюд богатейшего меню поражает. В этом ресторане все на очень высоком уровне, включая и обслуживание, хотя и без какого-либо намека на раболепство. Вы никогда не увидите презрительных гримас на лицах, если вы, например, попросите диетический хлебец к вашей запеченной фуа-гра. Невозможно противостоять обаянию их сомелье Христо Зисовски, который всегда вам придет на помощь, если вы абсолютно не разбираетесь в винах.

Их бизнес-ланч лучший в городе.

Craft

43 E. 19th St., между South Park Ave. и South Broadway – (212) 780-08-80

Флагманский корабль Тома Колликио, где посетителям предлагают современную, креативную и авторскую кухню. Основной принцип приготовления блюд – простота. Гармонично сочетая ингредиенты безупречного качества, Том создает настоящие симфонии, для приобщения к которым закажите основное блюдо, выбрав к нему гарнир.

Займите столик в баре ресторана и, пока вас не обслужили, выпейте бокал вина. Это восхитительно, хотя цены «кусаются»: 12 долларов за ризотто с чесноком и 50 долларов за ромштекс из филея. Если вам это не по карману, зайдите в заведение по соседству в DFF, *Damon Frugal Friday*, где священнодействует

Дэмон, шеф-повар Тома Колликио, который предлагает меню по более низким ценам, вполне в духе кризисных времен.

Perry Street

176 Perry St., возле West St. – (212) 352-19-00

Это младший брат ресторана *Jean-Georges*, где также все подчинено изысканности, безупречности и совершенству. Все блюда несут на себе влияние азиатской кухни. Нам очень нравится атмосфера свежести и безмятежности ресторана.

15 East

15 E. 15th St., между 5th Ave. и W. Union Square – (212) 647-00-15

Маленький японский дзен-ресторан, который мы обожаем. В меню в основном суши. Рыба безупречного качества. Безупре чная свежесть продуктов и утонченность блюд вас не оставит равнодушной. Попробуйте их ризотто.

WD~50

5 ˚Clinton St., возле Rivington St. – (212) 477-29-00

Это высокое искусство! Уилли Дюфрен – настоящий художник. Приготовьтесь к тому, что вы увидите произведения современного и почти абстрактного искусства. Если вам предложат обычную яичницу-болтунью, не воспринимайте это буквально.

Уилли – апологет молекулярной кухни.

Без лишних разговоров, без каких-либо хитроумных нововведений он создает уникальные, насыщенные вкусами и ароматами композиции, от которых вы испытаете потрясение. Это великолепно!

Corton

239 W. Broadway, поблизости от White St. – (212) 219-27-77

Поль Лиебрандт использует исключительно классические технологии приготовления пищи, поскольку получил классическое образование, от которого не отступает ни на йоту. Переосмысливая старые рецепты, он создает уникальные блюда и, обыгрывая различные сочетания продуктов, удивляет сложностью вкусов.

Его взрывной темперамент проявляется исключительно на кухне, когда он готовит свои шедевры. В разговоре с ним воздержитесь от того, чтобы назвать его авангардистом: он может разозлиться не на шутку.

Bar Masa

Time Warner Center – 1 ˚Columbus Circus, 4 этаж, поблизости от 8th Ave. – (212) 823-98-00

Лучший японский ресторан в Нью-Йорке. Можно разорить банк, питаясь в этом заведении, но не жалко потраченных денег, поскольку качество его блюд выше всяких похвал.

Gramercy Tavern

42 E. 20th St., Broadway S. Park Ave. – (212) 477-07-77

За последнее время качество ресторана несколько понизилось, но в любом случае здесь вас не подстерегают неприятные сюрпризы. Сочетание цены и качества превосходит все ожидания, а их дровяная печь уже вошла в легенду. При приготовлении блюд отдается предпочтение жарению на гриле. Превосходная карта вин.

Для пользователей Интернета

На нижеперечисленных сайтах Интернета вы можете найти всю необходимую информацию относительно нью-йоркских ресторанов.

http://newyork.grubstreet.com
http:/dinersjournal.blogs.nytimes.com
http://ny.eater.com
http://chowhound.chow.com/boards
http://gothamist.com/food
http://newyork.seriouseats.com
http://blogs.villagevoice.com/forkintheroad/

Цыпочка от шеф-повара
Рецепт от Маркуса Сэмуэльсона, ресторан Aquavit, Нью-Йорк

Цесарка в кокосовом молоке

На шесть персон

1 цесарка, порубленная на куски
4 картофелины, порезанные на четыре части
1 ст. ложка измельченного базилика
1 ст. ложка измельченного кориандра
Сок 1 лимона

2 ст. ложки соевой пасты мисо
250 мл кокосового молока
1 измельченная красная луковица
6 зубчиков чеснока, очищенных и порезанных
1 корень имбиря (приблизительно 3 см в длину), измельченный
2 перца чили (удалить семена)
2 ст. ложки соевого соуса
250 мл рисового уксуса
3 ст. ложки рапсового масла
Соль, свежемолотый перец

Маринад с кокосовым молоком
250 мл кокосового молока
4 мелко порубленных зубчика чеснока
1 перец чили, удалить семена и мелко порубить
250 мл рисового уксуса

Салат из капусты с семенами кунжута и цитрусовыми
Филе 2 сардин, порубленное
1/4 кочана белокочанной капусты, мелко порезать
1/4 кочана краснокочанной капусты, также мелко порезать
1 ст. ложка порубленного кориандра
1 ст. ложка порубленной петрушки
Сок 2 зеленых лимонов
60 мл апельсинового сока
60 мл сока грейпфрута
50 мл майонеза
4 мелко порубленных зубчика чеснока
2 молодые луковицы
2 красные луковицы (одну порубить, 1 мелко порезать)
3 зеленых перца чили (очистить от семян)
1 кофейная ложка свеженатертого имбиря
1 кофейная ложка пасты мисо
1 ст. ложка вина мирин[202]
1/2 кофейной ложки семян тмина
1/2 кофейной ложки семян кориандра
1/2 кофейной ложки семян горчицы
2 ст. ложки поджаренных семян кунжута
1 ст. ложка сахарной пудры
1 кофейная ложка соуса нуок-нам

2 ст. ложки соевого соуса
1 ст. ложка рисового уксуса
2 кофейных ложки кунжутного масла
80 мл оливкового масла
1/2 кофейной ложки соли
1/2 кофейной ложки свежемолотого перца

Для приготовления маринада взбейте кокосовое молоко с рисовым уксусом, чесноком и перцем чили.

Смажьте пастой мисо куски цесарки, положите в миску и сверху залейте маринадом, накройте крышкой или пленкой и поставьте в холодильник на 30 минут.

Тем временем приготовьте салат. Для соуса «винегрет» разогрейте в сотейнике 6 мл оливкового масла, добавьте половину измельченного чеснока, порубленную красную луковицу, перец, имбирь, семена тмина, кориандра и горчицы, соль, молотый перец и кунжутное масло. Обжаривайте в течение приблизительно трех минут, пока чеснок не станет золотистым.

Добавьте к соусу апельсиновый, грейпфрутовый соки, уксус, соус нуок-нам, мирин, мисо, сардины и сахар. Все перемешайте, доведите до кипения и варите до полного растворения сахара. Снимите с огня. Вылейте соус в порезанную капусту, добавьте оставшееся оливковое масло, порезанную молодую луковицу, майонез, кориандр, петрушку, сок зеленого лимона. Оставьте салат настояться при комнатной температуре в течение 15 минут.

Разогрейте масло в чугунной сковороде, посолите, поперчите ножки и окорочка цесарки, выложите их в сковороду и обжаривайте с обеих сторон в течение 3–4 минут. Снимите с огня и отставьте в сторону.

В кокотнице обжарьте белое мясо цесарки и картофель (приблизительно в течение 4 минут). Добавьте лук, имбирь, чеснок и перец и обжаривайте еще несколько минут. Добавьте рисовый уксус, соевый соус и 240 мл воды и доведите до кипения, тушите на медленном огне 5 минут. Добавьте кокосовое молоко и лимонный сок, ножки и окорочка цесарки и тушите в течение 10 минут. Посолите, поперчите, куски цесарки украсьте базиликом и кориандром.

Подавайте с салатом из капусты, посыпав его семенами кунжута перед подачей на стол.

7. Стритфуд


— Вы стоите за билетами на бесплатный концерт Black Eyed Peas?
— Нет, это очередь за вегетарианскими блинчиками к Тиру Кумару.

Париж

Еда по тротуарам не ходит

Тридцать пять минут на обеденный перерыв сегодня, хотя в 1975 году он длился не менее полутора часов. Традиции отмирают, включая и обычай обедать вне офисов и служебных помещений, запивая вкусные блюда стаканчиком ширубля. И даже в ресторане для дипломатов и парламентариев *Chez Françoise,* расположенном внутри аэровокзала на Площади Инвалидов, на обслуживание и ланч отводится всего лишь сорок пять минут! А ведь когда-то Париж был мировой столицей белых скатертей (или в клетку) и изысканной сервировки. Но приходится приспосабливаться к новым условиям жизни и работы, к все более ускоряющемуся ритму трудоспособных парижан, которые семь раз из десяти предпочитают обедать вне своих контор и офисов. Но, честно говоря, даже если вы не работаете поблизости от необистро с вполне демократичными ценами и не имеете представления, где в вашем квартале все еще продолжают готовить наварен из ягненка,[203] от которого не в силах отречься мадам Мегрэ, я не знаю, кому придет в голову соблазниться такими замороженными в вакууме полуфабрикатами, как, например, «бланкет из ягнятины» или «цыпленок по-баскски», которые покупают в ближайшем магазине сети Метро и потом перепродают за 13 евро в бистро на углу. Предлагаю совершить образовательную экскурсию по складам оптовиков, торгующих продуктами, где «отоваривается» огромное большинство наших так называемых рестораторов и где всегда в наличии блюда как региональных кухонь, так и старинной французской кухни. Они продаются упаковками по десять пачек, и с ними не приходится долго возиться, потому что их остается только подогреть. К ним в придачу покупают бидоны соусов, которые ждут не дождутся, когда им приделают ноги, включая и крем-брюле на десерт, также пребывающий в нетерпеливом ожидании своей очереди.

Во Франции любят перекусывать. Но нравится это или нет американцам, воспринимающим Францию по эпинальским картинкам[204] и приезжающим в Париж как на пир или гастрономический праздник, на протяжении многих лет у вечно занятого парижанина, не многим отличающимся в этом смысле от студента без гроша в кармане или растерянного туриста, не было большого выбора, чтобы перекусить в течение дня. Единственное,

что он мог себе позволить, так это жареный цыпленок, утопающий в майонезе с салатом из сырых овощей, влажный и пропитанный соусом бутерброд с маслом, ветчиной и корнишоном в придачу, безвкусный панини[205] или наводящий тоску бигмак. «Вторник – греческий день, среда – *McDonalds*, и суши по четвергам. Ну, что же! Так у меня хотя бы появляется возможность изучать иностранные языки!» – пошутил мой знакомый, продавец фруктов и овощей на рынке. Не знаю, что вы думаете по этому поводу, но для меня концепция продажи в булочной лазаньи и сельдерея под соусом ремуляд всегда казалась неприемлемой (равно как и продажа пиццы, блинчиков, итальянских бутербродов и кебабов, с вариантом суши в качестве кошерного блюда).

За исключением сандвичей самых разных видов – от кебабов в хлебе со сливочным маслом до горячих бутербродов и блинчиков с *Nutella* (и жареных каштанов, которые в городе продаются на каждом шагу), – в Париже не сложилось традиций приготовления пищи на улице, которую едят на скорую руку и на ходу или в забегаловке на несколько столов. Даже нестерпимый для голодного человека звук крутого яйца, разбиваемого о цинковую стойку бара из стихотворения Жака Превера «Голодное утро», почти не услышишь в Париже. Здесь нет ни лондонской фиш-энд-чипс (жаренной в кляре рыбы с картошкой во фритюре), ни аргентинских эмпанадас (пирожков с начинкой), ни мексиканских тако (круглых лепешек с фаршем), ни шанхайского супа из свинины, ни нью-йоркских хот-догов, ни марсельской пиццы, ни бретонских галет с колбасками. Хотя в Средние века множество уличных торговцев предлагали парижанам холодные или горячие кушанья, которые они могли захватить с собой домой. Но даже уже в то время есть на улицах считалось предосудительным: это было уделом нищих и бродяг.

И в наши дни мало что изменилось. Шашлыки и колбаски «мергез» едят на тротуарах столицы исключительно во время народных шествий, демонстраций, гуляний и Праздника музыки. В остальное время вы не увидите ни одного передвижного прицепа, ни одного киоска, где бы жарили кур или мясо. И это решение префектуры, принятое в целях гигиены и безопасности.

Не уверена, что парижане однажды пристрастятся к еде на ходу. Хотя на протяжении последних лет они открыли для себя все преимущества англосаксонской традиции покупать готовые блюда навынос и все достоинства фаст-гуда (*fast good*), если воспользоваться выражением знаменитейшего каталонского шеф-повара из ресторана *El Bulli* Феррана Адрия, то есть быстрого и здорового питания, не вредящего нашим артериям и не имеющего

ничего общего с кухней эмигрантской среды. В глянцевых журналах для девушек этому новому типу питания даже присвоили новое наименование, назвав его *snacks chics* (или «изысканные закуски») или «фэшн фастфуд» (просто удивительно, как в этом городе все стремятся к элегантности), хотя фаст-гуду свойственна некая безликость вкусовых ощущений, несмотря на дизайнерское оформление блюд. Все началось в 2001 году в деловых кварталах Парижа, когда работающие девушки, бизнес-леди, постоянно придерживающиеся диет для похудения, и не имеющие ни минуты свободного времени адвокаты вдруг принялись поглощать салаты с квиноа,[206] пророщенными биологически чистыми семенами злаков, вегетарианские супы, запивая все фруктовыми соками в сети французских ресторанов быстрого и здорового питания *Cojean*. За десять лет количество подобных столовых в Париже многократно увеличилось, и можно с уверенностью сказать, что они вступили в фазу процветания. Появились салат– и суп-бары, бутербродные, где всегда в наличии изысканные и необычные сандвичи, целые отделы больших супермаркетов вроде *Monoprix* предлагают вечно спешащим покупателям готовые блюда навынос. Даже великие повара не избежали модных веяний: от Алена Дюкасса, ставшего партнером известного булочника Эрика Кайзера, до Тьери Маркса, включая Ива Камдеборда и Ги Мартена, каждый из которых по своему переосмысливает «стрит-фуд».

Так как мы все живем в эпоху кризиса, а за обед в обновленных фастфудах здорового питания придется выложить от 10 до 15 евро, мы не можем воздержаться от того, чтобы не упомянуть – в том случае, если это ускользнуло от вашего внимания во время чтения ваших любимых журналов, – еще об одном способе завтрака во время обеденного перерыва, также приобретшем популярность в последнее время. Вы можете захватить контейнер с приготовленной вами дома здоровой едой на работу. Вы можете называть его коробкой для еды или шкатулкой, название значения не имеет, главное, чтобы ее содержимое было диетическим и полезным (хорошо, если вы положите туда лапшу соба или гречневую кашу, которой уступила пальму первенства квиноа, вышедшая из употребления в 2010 году, именно в тот момент, когда печаталась наша книга) и чтобы сам контейнер выглядел красивым и стильным (но не винтажным) аксессуаром и не относился к устаревшим изделиям фирмы *Tupperware*. Он должен радовать глаз, быть удобным и вместительным. А больше от него ничего и не требуется!

Праздник «Юманите»[207] глазами Розали



Признаемся, мы сюда пришли не для того, чтобы послушать речи одного из лидеров компартии мадам Бюффе. Скорее нас прельщает ассортимент блюд, представленных в передвижных буфетах, ежегодно на исходе лета (второй уик-энд сентября) заполняющих территорию парка Ла-Курнёв во время проведения праздника «Юманите», или «Юма», как говорят французы. Представьте себе поваров, трудящихся возле своих рабочих столов и печей, приехавших чуть ли не из всех стран мира и из девяноста восьми департаментов Франции, которые обещают собравшимся незабываемые сочетания вкусовых ощущений.

Можно сразу начать с угощений, придя сюда всей семьей или в компании с друзьями. А можно предложить каждому совершить небольшую прогулку. Уверены, через четверть часа все соберутся или вокруг иранских шашлыков, или возле колумбийских пирожков эмпанадас, или возле качукко,[208] приготовленного опытными поварихами из Ливорно… Когда наступает время полдника, предлагаем отправиться в направлении Бретани и разойтись по павильонам, выбирая в котором из них пекут лучшие блинчики. Не увлекайтесь сидром, потому что наступило время аперитива, который в этот раз нам предложил наш товарищ Рикар.

На закате солнца мы сидели за столом в южной части парка,

где сосредоточены павильоны Дордони, французских Ланд и Беарна, словом, той части Франции, где еще хранят верность традициям, верность красному вину в больших графинах на столах, верность жирному гусиному мясу и женскому регби. Мы счастливы, умиротворены и благодушны. Сегодня мы попробовали все, не думая о калориях: от кассуле до утиного филе, – и все было исключительно вкусно, разнообразно, и мы посвятили нашему пиршеству целый день! Праздник удался на славу, и, может быть, тому причиной льющееся рекой красное вино «Бержерак»? Пребывая в мечтательном настроении, мы совершенно отключились от окружающего мира, забыв про выступления Джонни, Игги и К° на сцене парка.

И у нас нет никаких сомнений: на следующий год мы обязательно придем сюда, решив приобщиться к кухне Па-де-Кале с его главной специализацией – жареными мидиями. И в заключение добавим: нас вполне устраивает конечный итог борьбы правых и левых сил во Франции.

Грек или кебаб?



«Знаешь, я решила, у меня сегодня будет грек на обед!» Услышав эти слова, не думайте, что речь идет о

неконтролируемом сексуальном влечении или об антропофагии. Именно так в Париже часто называют греческий сандвич, подразумевая знаменитый бутерброд с мясом или с кебабом, жаренным на вертеле. И это часто сбивает с толку наших провинциальных родственников. Насколько я поняла, читая весьма серьезные статьи на сайтах Slate.fr и Rue89, эта языковая аберрация является следствием иммиграционных процессов, имевших место в 70-х годах прошлого века. Только что прибывшие в Париж греческие эмигранты, обосновавшиеся в Латинском квартале, открыли свои первые магазинчики и ларьки, познакомив парижан с ароматным дымком их гиросов, прозванных в народе «греческим бутербродом». Но даже если дёнер-кебаб, мясо, жаренное на вращающемся вертеле, родилось во времена Османской империи, а официальное появление кебаба, изобретенного в Берлине турецким эмигрантом Мехметом Айгуном, датируется 1971 годом, у парижан сохранилась привычка называть это блюдо «греком», даже если они его заказывают у турок. Хотя по-турецки оно называется «дёнер-кебаб», на ливанском диалекте арабского языка – «шаурма», а по-гречески – «гирос», и готовят его везде одинаково: столб мяса, медленно вращающийся вблизи источника тепла или огня, которое нарезают тонкими ломтиками по мере готовности и подают с гарниром из овощей и соусами.

Чтобы узнать, где готовят хорошую шаурму и как ее есть в соответствии с правилами (с белым соусом, кетчупом, майонезом, без лука…), мы вам рекомендуем заглянуть на сайт в Интернете: www.kebab-frites.com/kebab/paris.html, это Библия для любителей этого блюда. На сайте перечислены более 360 заведений, расположенных в Париже, с их главной «вотчиной», которая находится в X округе.

Средняя цена одной порции – 5,05 евро.

Съесть на месте или захватить с собой?

Заведения быстрого питания, где можно перекусить без вреда для здоровья

Если предпочитаете супы…

Zoé Bouillon
66, Rue Rébéval, XIX, 75019
M° Pyrénées – + 33-1-72-63-60-70

Это потрясение! Очень хорошее обслуживание, восхитительные супы, на 100 % состоящие из натуральных продуктов. Попробуйте их суп из артишоков со шпинатом (и

сырокопченой ветчиной) или суп из молока кокосовых орехов с тимьяном (пореем, лесными орехами и хересовым уксусом), мы уж не говорим об их соленых кексах и манной каше, ароматизированной эссенцией из апельсиновых цветков, которой мы объедаемся.

Le Bar à soupes
33, Rue Charonne, IX, 75011
M° Ledru-Rollin – + 33-1-43-57-53-79
Здесь каждый день посетителям предлагается на выбор шесть разных супов – от классического велюте (суп-пюре) из порея до более смелых сочетаний (морковь, ананас, имбирь).

Bar à soupes et quenelles
5, Rue Princesse, VI
M° Mabillon – + 33-1-43-25-44-44
Мягковатая консистенция плавающих в супах горячих клецок нам всегда внушала некоторые подозрения. Но в заведении, принадлежащем семейству Жироде, они очень вкусны, как и их сезонные супы. Тем более что они являются одними из первых, открывшими суп-бар в Париже.

…или мучные изделия

Tartes Kluger
6, Rue du Forez, III
M° Filles-du-Calvaire – + 33-1-53-01-53-53
В этом ресторане всегда в наличии великолепные закусочные пироги и торты, сладкая выпечка, которую мы обожаем, и большой шведский стол для тех, кто решил надолго здесь устроиться.

Camion à pizza du 104
104, Rue d'Aubervilliers, XIX
M° Jaures
Исключительно законодательством объясняется отсутствие на улицах Парижа грузовиков и передвижных прицепов, где бы продавали пиццу. Но если вы решили прогуляться по кварталу Сен-Катр, по культурному пространству Парижа (XIX округ), вам, надеемся, принесет утешение тот факт, что здесь стоит красавец ретроавтобус, где выпекают очень хорошую пиццу. Всегда в наличии вино и сладкая выпечка.

Al Taglio

2 bis, Rue Neuve-Popincourt, XI, 75011
M° Oberkampf – + 33-1-43-38-12-00

Здесь, как в Нью-Йорке, пиццу продают *by the slice*, то есть порезанную по вашей просьбе на сектора и вразвес. Есть ее вам придется руками, сидя за одним из больших столов, либо вы можете побродить по кварталу, рассматривая витрины промышленных антикваров, расположенных по соседству с рестораном.

Быстрое питание от знаменитых поваров

BE Boulangépicier
73, Boulevard de Courcelles, VII
M° Courcelles – + 33-1-46-22-20-20

Произносите: «Би Буланжэписье». Ален Дюкасс и булочник Эрик Кайзер решили объединить усилия, создав заведение быстрого питания, где главным ингредиентом является хлеб.

L'Avant-Comptoir
3, Carrefour de l'Odéon, VI, 75006
M° Odéon – + 33-1-41-01-01-01

Загляните сюда, если вы отдаете предпочтение сандвичам. Всегда в наличие JBC (*jambon-beurre-cornichon* – бутерброд с ветчиной, маслом и корнишоном), горячие бутерброды и восхитительные сдобные пироги. Если только вы не соблазнитесь закусками, приготовленными Ивом Камдебордом, наприм ер, крокетами из байонской ветчины или свиными ножками с перцем «Эспелет», которые вы съедите, стоя за цинковой стойкой.

Рестораны здорового питания

Cojean
4–6, Rue de Sèze, IX, 75009
M° Madeleine – + 33-1-40-06-08-80

Ален Кожан был пионером быстрого и здорового питания в Париже. И ему удалось совершить невероятное: сегодня он располагает сетью из пятнадцати ресторанов в городе. Это царство пророщенных зерен, супов из натуральных продуктов, витаминизированных салатов и… цыпочек, регулярно посещающих его заведения.

Rose Bakery
46, Rue des Martyrs, IX, 75009

M° Pigale – + 33–1–42–82–12–80
30, Rue Debelleyme, III, 75003
M° Filles-du-Calvaire Temple – + 33-1-49-96-54-01

Если вам приходится работать даже в обеденный перерыв и если у вас нет времени посидеть в воскресенье с подружками в этом ресторане (наслаждаясь их великолепным омлетом и панкейками), вы можете приобрести готовые блюда навынос. Всегда в наличии пироги с овощной начинкой, кексы с брокколи и наш любимый морковный кекс (мы часто грешим, покупая его). Вам может показаться, что цены несколько завышены, но качество блюд все извиняет.

Bob's Juice Bar et Kitchen
74, Rue des Gravilliers, III, 75003
M° Arts-et– Métiers – +33-9-50-06-36-18

Bob's Juice Bar
15, Rue Lucien-Sampaix, X, 75010
M° Jacques-Bonsergent – +33-9-50-06-36-18

Нью-йоркская атмосфера в этих двух парижских ресторанах объясняется очень просто: их владельцу пришлось покинуть Большое яблоко. Широкий выбор супов, салатов, сандвичей, которые вы можете захватить с собой (или съесть на месте). Все блюда Боба – вегетарианские, а из напитков предлагается чай (в неограниченном количестве) и фруктовые соки.

Marché des Enfants-Rouges (рынок)
39, Rue de Bretagne, III, 75003
M° République

Став завсегдатаем этих мест, вы решите, что в Париже все поголовно являются манекенщиками (или манекенщицами), фотографами либо стилистами… И только ради замечательных поварих Таэко, знаменитого японского ресторатора, стоит отправиться на самый старый рынок Парижа, где находится его ресторан. Если вас не устраивает японская кухня, посетите ливанский, марокканский или итальянский рестораны (расположенные здесь же, на рынке). Если только всем им вы не предпочтете ресторан *Estaminet*. Займите столик на улице и погрейтесь на солнышке, потягивая аперитив и закусывая устрицами или только что поджаренной свининой.

Bioboa
3, Rue Daniel-Casanova, I
M° Pyramides – + 33-1-42-61-00-07

Это столовая в духе дзен-философии, расположенная в двух шагах от парижской Оперы. Тем, кому уже успел надоесть вегетарианский бургер, в заведении предлагается тайский салат с говядиной. Если же вас и это не соблазняет, можете позволить себе обычные блюда: сандвичи, супы, компоты и творог.

Saïgon Sandwich
8, Rue de la Présentation, XI
M° Belleville

Хороший и недорогой ресторан, о котором мы узнали в блоге *Chocolate & Zucchini*.

Всегда в наличии *Banh-Mi*, восхитительный вьетнамский сандвич (наследие тех времен, когда Индокитай был французской колонией), хрустящий багет, начиненный свининой или говядиной с маринованными овощами, соевым соусом, кориандром и мятой.

Блюда восточной кухни на вынос

L'As Du Fallafel
34, Rue des Rosiers, IV, 75004
M° Saint-Paul – + 33-1-48-87-63-60

Mi Va Mi
27, Rue des Ecouff es, IV
M° Saint-Paul – + 33-1-42-71-53-72

«Друзья, здесь лучшая шаурма в мире» – и многие с этим согласятся. Забавно видеть, как официанты обоих заведений, расположенных напротив друг друга, зазывают прохожих в свои рестораны.

Их шаурма и фалафель[209] действительно очень вкусные. Первую часто заказывают с восхитительной жареной картошкой, а второе – с салатом из овощей и хумусом. Пусть вас не пугает очередь – она быстро движется. Обед обойдется приблизительно в 7 евро.

Sacha Finkelsztajn "La boutique Jaune"
27, Rue des Rosiers, IV, 75004
M° Saint-Paul – + 33-1-42-72-78-91

В этом ресторане вы познакомитесь с кухней евреев-ашкенази. В ассортименте пирожки со шпинатом, пастрами, баклажанная икра, творожный пирог. В хорошую погоду посидите в сквере, расположенном рядом с рестораном, откуда открывается вид на церковь *Blancs-Manteaux*.

Comptoir Méditerranée

42, Rue Cardinal-Lemoine, V, 75005

M° Cardinal-Lemoine – + 33-1-43-25-29-08

В этом ресторане нас привлекают качество обслуживания и любезность его владельца, Ришара Сахлани, и, безусловно, вкус и свежесть арабских закусок, называемых «меззес».

Bob de Tunis

10, Rue Richer, IX, 75009

M° Cadet – + 33-1-45-23-51-79

На протяжении более двадцати пяти лет Боб кормит население близлежащих кварталов традиционными тунисскими блюдами и закусками по удивительно низким ценам. Желаем процветания его заведению и больше всего боимся, как бы оно не закрылось!

Al Diwan

30, Avenue George V, VIII, 75008

M° George V – + 33-1-47-23-45-45

Ливанские сандвичи, которые подают в этом ресторане, нам порекомендовали моя подруга Шери-Шери и Адуб, ливанец, знаток хорошей кухни и гурман. Адрес заведения мы занесли в свои записные книжки.



Хотя и быстро, но не на ходу

Restaurant Raviolis
47, Rue de Belleville, XIX, 75019
M° Belleville – + 33-1-42-38-17-53

Wen Zhou Salon de Thé
24, Rue de Belleville, XX, 75020
M° Belleville – + 33-1-46-36-56-33

Dong Fa
26, Rue de Belleville, XX, 75020
M° Belleville, +33-1-43-58-65-68

Эти три китайские закусочные нам порекомендовал Донасьен, наш знакомый и знаток мандаринского наречия китайского языка.

Momonoki
66, Passage Choiseul, II, 75002
M° Quatre-Septembre или Pyramides – + 33-1-42-96-48-37

Здесь посетителям предлагаются очень вкусные блюда в панировке, а также японские закуски и бенто[210] по вполне доступным ценам.

Kunitoraya
39, Rue Sainte-Anne, I, 75001
M° Pyramides – + 33-1-47-03-33-65

Фирменным блюдом шеф-повара этого ресторана является удон – суп с креветками, беконом, лапшу для которого изготавливают из твердых сортов пшеницы.

Hokkaido
14, Rue Chabanais, II
M° Quatre-Septembre – 08-26-10-10-77

Среди завсегдатаев этого заведения всегда много японцев, и это хороший признак.

Зайдите сюда, если вы решили съесть на обед рамэн или гиозы.

Higuma
32 bis, Rue Sainte-Anne, I, 75001
M° Pyramides – + 33-1-47-03-38-59

В эту столовую, расположенную на японской улице Парижа (к японскому кварталу также относится перекресток Сент-Оноре – Сен-Рош) всегда стоит очередь, но пусть это вас не волнует: она движется быстро. Всегда в наличии очень вкусные гиозы (жареные

японские равиоли), рамэн (суп-лапша) и донбури (блюда на основе риса).

Где купить бенто-бокс каваии? [211]

Muji
91, Rue du Faubourg Saint-Antoine, II
M° Bastille – + 33-1-53-33-48-48
В Париже находится несколько магазинов этой японской торговой марки. Японская классика. Большой выбор простых и функциональных предметов.

Aesop Merci
111, Boulevard Beaumarchais, III, 73003
M° Saint-Sébastien Froissart – + 33-1-42-77-00-33
Расположенный в бывших полуподвальных складских помещениях, это не магазин, не бутик и не супермаркет. Это *concept store*, где взаимодействуют интеллектуальная мода, искусство, фотография и дизайн. Здесь вы найдете все необходимые аксессуары для завтрака за рабочим столом, чтобы не выглядеть смешной и старомодной.

Boutique Yodoya
6–8, Rue Saint-Gilles, III, 75003
M° Chemin-Vert – + 33-1-48-87-23-05
Нагромождение странных и непонятного предназначения предметов, которые объединяет только одно: все они были сделаны в Японии. В этом бутике, декор которого вам понравится, находится также чайный салон, воссоздающий атмосферу японского семейного чайного дома.

Komikku
61, Rue des Petits-Champs, I, 75001
M° Pyramides – + 33-1-40-20-93-44
Большой выбор контейнеров «бенто-бокс» в классическом стиле либо в стиле «манга» (японские комиксы).

Les Fleurs
6, Passage Josset, XI, 75011
M° Ledru-Rollin – + 33-1-43-55-12-94
Здесь вы можете приобрести восхитительные матерчатые конверты для сандвичей (уверены, вы даже не знали, что они существуют!).



Рецепты супов

Именно в Нью-Йорке мы открыли для себя настоящий вкус супов. Горячие зимой, холодные летом – все они нам очень нравятся. Вот несколько рецептов супов-пюре.

Предупреждаем: не добавляйте в них ни сметаны, ни сливок, ни тем более сливочного масла.

Постольку поскольку мы готовим на глазок, интуитивно, может быть, следует поэкспериментировать с количеством воды и йогурта в ходе приготовления супов.

Тыквенный суп с каштанами

Этот суп также пользуется большим успехом у моих друзей, но только зимой.

На шесть порций

1 кг мякоти тыквы (свежей или замороженной)
200 г каштанов (замороженных или консервированных)
По 1 ломтику бекона на человека
2 луковицы
Мускатный орех
Мак
1 ст. ложка оливкового масла
Соль, перец

Очистите и порежьте на куски тыкву. Обжарьте измельченный лук и куски тыквы в оливковом масле в течение нескольких минут.

Добавьте каштаны, залейте водой, посолите, поперчите и варите на среднем огне под крышкой в течение приблизительно

30 минут, пока мякоть тыквы не станет мягкой.

Потрите на терке мускатный орех и добавьте в суп, превратите суп в пюре.

В момент подачи на стол разлейте суп по тарелкам, положив в каждую предварительно слегка обжаренный ломтик бекона. Для красоты посыпьте сверху маком.

Суп из кабачков с конфи из лимонов

Зеленый суп, который любят даже дети (во всяком случае, наши)!

На четыре – шесть порций

1 кг кабачков
1 маленький лимон конфи
2 измельченные луковицы
1 зубчик чеснока
Полкубика куриного бульона
1 ст. ложка оливкового масла
Соль
Перец

Поджарьте лук в оливковом масле, добавьте тщательно вымытые и порезанные кружками кабачки, тушите 5 минут. Затем залейте водой, добавьте куриный бульон, чеснок, соль перец и варите, пока кабачки не станут мягкими. Превратите все в пюре (иначе дети могут догадаться, что суп из кабачков, и вам придется убеждать их, что это вкусно). Добавьте половину лимона, порезанного кубиками, и варите еще 5 минут. Попробуйте, при необходимости добавьте оставшуюся часть лимона.

Подавайте холодным или горячим.

Суп из ботвы редиса

Один из моих любимых супов. Моей матери никогда не приходилось уговаривать меня съесть его.

На четыре – шесть порций

Ботва двух больших пучков редиса (должна быть абсолютно свежей в момент покупки)

2 маленькие картофелины
1 луковица
Полкубика куриного бульона
Оливковое масло
Соль
Перец

Потушите в течение 5 минут лук и ботву редиса в оливковом масле.

Добавьте картофель, порезанный кружками, долейте 0,5 л воды, добавьте полкубика бульона и варите на медленном огне под крышкой до тех пор, пока картофель не станет мягким. Превратите в пюре, посолите, поперчите.

Суп из фенхеля

Еще один из моих любимых супов, который я подаю в качестве первого блюда зимой.

На шесть персон

1 кг фенхеля (5–6 головок)
1 пучок букет гарни[212]
Полкубика куриного бульона
Оливковое масло
Соль
Перец

Вымойте и мелко порежьте фенхель. Потушите его в кастрюле в оливковом масле (4 столовые ложки) в течение 15 минут. Фенхель должен приобрести красивый золотистый оттенок. Залейте его на две трети водой, добавьте буке гарни, полкубика бульона и тушите под крышкой от 30 до 45 минут. При необходимости добавьте воды.

Превратите в пюре, посолите, поперчите.

Подавайте горячим, что называется с пылу с жару.

Холодный огуречный суп

Летом этот суп пользуется большим успехом у моих друзей.

На шесть порций

4 больших свежих (не вялых) огурца
Сок двух лимонов
3 натуральных йогурта (без добавок)
1 упаковка сыра маскарпоне
10 мл нежирной сметаны
20 мл снятого молока
Свежая мята, базилик
Оливковое масло
Соль, перец

Очистите от кожуры и семян огурцы, три из них порежьте на кусочки, смешайте с йогуртом, сметаной, молоком и соком лимонов и превратите все в пюре. Посолите, поперчите. Из четвертого огурца нарежьте вдоль длинных лент при помощи ножа для чистки овощей. Порубите мяту и базилик, смешайте в миске с маскарпоне.

Поставьте суп в холодильник, желательно на несколько часов. В момент подачи на стол разлейте суп по глубоким тарелкам, положив в середину каждой столовую ложку маскарпоне, добавив каплю оливкового масла и украсив огуречной «лентой».



Цыпочка от шеф-повара
Рецепт от Дэниэла Роуза, ресторан Spring, Париж

Бульон из цесарки со спаржей (Цесарка, тушенная в сливочном масле с водорослями)

Дэниэл Роуз в своей жизни не написал ни одного рецепта. Поэтому примите к сведению наш совет: руководствуйтесь интуицией при приготовлении данного блюда и чувством меры при добавлении пряностей.

На четыре порции

1 крупная цесарка
Спаржа
Розовый редис

2 стебля сельдерея
2 моркови
Сок одного желтого лимона
Цедра четверти желтого лимона
Цедра 1 зеленого лимона
Цедра четверти апельсина
Сливочное масло с водорослями производства фирмы *Bordier*, обычное сливочное масло
1 стакан белого сухого вина типа мюскаде
5 луковиц-шалота
1/2 белой луковицы
Стебель петрушки
1 гвоздичка
Тимьян
Лавровый лист
Подсолнечное масло
Соль
Свежемолотый белый перец (типа камерунского)

Отделите белые части мяса от тушки птицы, посолите, поперчите. Обжарьте их на раскаленной сковороде (сначала со стороны кожи), пока мясо не приобретет золотистый цвет, а сами грудки будут еще сырыми внутри. Снимите с огня, положите белое мясо в кулинарный пакет, создав в нем вакуум и предварительно добавив к мясу столовую ложку с верхом масла с водорослями и цедру четверти лимона. Положите пакет на 45 минут в духовку, разогретую до 62 °C. Выньте из духовки, охладите и положите в холодильник на сутки или на 36 часов.

Приготовьте крепкий и насыщенный бульон. Порежьте оставшую ся часть птицы и ножки на три части. В кокотнице в подсолнечном масле обжарьте со всех сторон куски цесарки. Залейте белым вином, жарьте до его выпаривания, затем залейте водой. Добавьте порезанные луковицы-шалот, половину луковицы, в которую воткните гвоздичку, порезанные стебли сельдерея, стебель петрушки, чеснок, тимьян, лавровый лист, очищенную морковь и цедру четверти лимона. Варите на медленном огне полтора часа, а лучше – 2 часа. Регулярно снимайте пену. Остудите бульон и процедите. Упарьте на три четверти получившийся соус, добавив соль и перец.

Очистите спаржу, удалив увядшие чешуйки. Бланшируйте ее в кипящей и довольно соленой воде (соленой, как океан) в течение 3–5 минут в зависимости от ее размеров и свежести. Бланшируйте ее до состояния *al dente*. Снимите кастрюлю с огня и охладите спаржу в очень холодной (с добавлением кубиков льда)

воде. Затем обсушите на чистом полотенце. Обжарьте спаржу в небольшом количестве сливочного масла, посолите, поперчите, сбрызните соком лимона.

Разогрейте белое мясо цесарки, нарежьте его аккуратными и аппетитными ломтиками.

Выложите на блюдо спаржу и ломтики цесарки, залейте разливательной ложкой бульоном, выложите порезанную кубиками редиску, посыпьте цедрой желтого и зеленого лимонов и петрушкой.

Взбейте венчиком немного бульона со сливочным маслом с водорослями до получения пенистого соуса. Полейте соусом блюдо и сразу же подавайте на стол.

Нью-Йорк

Улицы полны соблазнов

Нью-Йорк – третий по величине город мира. Здесь принято есть на улице. Никто не спорит, стрит-фуд появился в Азии, если только не в Южной Америке. А может быть, все-таки на берегах Гудзона? Мы не собираемся проводить исследование, чтобы докопаться до истины. На улицах Шанхая, Куала-Лумпура или Бангкока полным-полно прекрасных кулинаров. И такой мегаполис, как Нью-Йорк, также не остался в долгу. Шовинистически настроенные ньюйоркцы утверждают, что их город побил все рекорды по внедрению и освоению всего нового, что появляется в мире (даже если сюда доходят слухи о том, что будто бы стрит-фуд обязан своим возникновением Портленду). Кроме того, пройдя всего лишь по пяти его округам, вы познакомитесь с кухнями чуть ли не половины мира: с чилийской – в Ред-Хуке, увидите продавцов аргентинского соуса чимичурри в Вашингтон-Хайтс, с индийской кухней – в Вашингтон-сквер-парк, с немецкой – в Мидлтауне, с кухней Тайваня – в Мэдисон-Парк и с бельгийской – на Парк-авеню. Либо вы совершите путешествие по миру, либо это мир сам придет к вам.

Не секрет, что в Нью-Йорке в любое время дня и ночи всегда найдется чем наполнить желудок за 2 или 3 доллара. Стоит только выйти на улицу, как сразу же столкнешься с повозкой под голубым или желтым зонтом либо грузовиком, освещенным неоновыми огнями, где любой житель круглосуточно бодрствующего города может удовлетворить свои аппетиты. Если сегодня эта картина стала уже привычной, в 30-е годы прошлого века против уличных торговцев велась беспощадная война.

В 1900 году в Нью-Йорке было двадцать пять тысяч передвижных торговых павильонов и повозок, продавцы которых предлагали покупателям практически весь ассортимент продуктов: овощи (капусту, морковь…), оливки, орехи, рыбу, содовые напитки, отварной горох, соленую сельдь (по цене 2 цента за штуку). Они торговали не только продуктами, у них можно было купить текстиль, бритвенные лезвия, пуговицы, бусы и прочую мелочь. Владельцами большинства из них были иммигранты, для которых это было единственной возможностью свести концы с концами и выжить.

В 1934 году мэр города того времени Фьорелло Ла Гуардиа принял решение запретить уличную торговлю. Городской совет

разрешил торговать только тем гражданам, которые приобрели лицензию. Затем Ла Гуардиа построил крытые рынки, собрав воедино всех продавцов, имеющих лицензию. В 1934 году, когда Ла Гуардиа пришел к власти, в Нью-Йорке было около 15 000 уличных торговцев, а в 1945 году их осталось всего 1200.

Крытые рынки так и не прижились в городе, потому что аренда торгового места стоила дорого.



С течением времени уличные торговцы вновь заполонили улицы, хотя Руди Джулиани в период своего правления на посту мэра предпринял несколько попыток пойти по стопам Ла Гуардиа. К счастью, они не увенчались успехом.

Сегодня уличные торговцы вступили в пору процветания, за последние годы их количество значительно возросло. Некоторые из них даже пользуются особым почитанием среди своих постоянных покупателей.

Разумеется, при таком огромном выборе не все из них предлагают качественные товары и услуги. Гигиеническое состояние, например, иногда оставляет желать лучшего. А некоторые палатки и ларьки представляют даже опасность для здоровья населения, и, покупая в них продукты и готовую еду, ньюйоркцы подвергают себя риску, сравнимому с путешествием в

колумбийском автобусе. Но на протяжении последних лет по явилось новое поколение уличных продавцов, не имеющих ниче го общего с иммигрантами, толкающими перед собой повозки по тротуарам Нью-Йорка в надежде хоть что-нибудь заработать. Происходит обуржуазивание уличной торговли.

Все представители нового поколения имеют университетский диплом в кармане. Английский – их родной язык. Так, например, владельцем *Cupcake Shop* является бывший студент, изучавший право в университете. Томас Янг, создатель сети Cravings, имеющий в своем распоряжении несколько грузовиков, с которых продают готовую тайскую еду на вынос, является дипломированным специалистом *Baruch College*.

Доживающие свой век старички и старушки, торгующие на улицах, видят во вновь прибывших конкурентов и встречают их в штыки. И это неудивительно, отношения между поколениями не всегда складываются безоблачно. И все помнят историю борьбы, развернувшуюся у них на глазах, между совершенно восхитительным изготовителем мороженого марки *Ice Cream Truck* и его конкурентом, легендарной и внушающей страх фирмой *Mister Softee*. Сегодня уже не встретишь на улицах Нью-Йорка мороженого *Ice Cream Truck*, и, видимо, его владельцы пали, фигурально выражаясь (а может быть, и в буквальном смысле), под ударами бейсбольных бит людей из *Softee*, а его владелец, судя по всему, самопровозгласил себя королем уличной торговли мороженым. Титул, не имеющий никакого отношения к качеству его продукции, напичканной химическими усилителями вкуса, вишневый сироп, который вызовет отвращение у любого обладающего вкусом потребителя. Хотя маленьких ньюйоркцев не оторвать от *Mister Softee*.

В Нью-Йорке принято обедать не на ходу, а на бегу. Едят не просто быстро, а очень быстро, с огромной скоростью поглощая пищу. Правда, при условии, что обладаешь терпением, чтобы выстоять очередь. И это один из парадоксов нью-йоркской жизни. Хотя палаток, павильонов и передвижных прицепов, торгующих готовой едой, в городе более чем достаточно, очереди в них такие, что голова идет кругом. Уличная еда подразумевает прежде всего скорость и быстроту обслуживания, не правда ли? Хотя если присмотреться, все оказывается совсем наоборот. Блюда отдельных продавцов настолько популярны, что в очереди придется провести от двадцати минут до получаса. Тереза, секретарь Нью-йоркского университета, как священнодействие воспринимает стояние в очереди к Тиру Кумару, более известному по прозвищу *Dosa Men*. Доса представляет собой индийский блинчик из чечевичной муки с начинкой из картофеля

и овощей. *Dosa Men* готовит исключительно вегетарианскую пищу, без какого-либо намека на продукты животного происхождения. Терезе даже не требуется сообщать ему свой заказ, Тиру хорошо известно, что она будет есть любимое блюдо из бобов под названием «пондичерри». После того как ее обслужили, Тереза радостно восклицает: «Да, я долго ждала, но это так вкусно, что это того стоит. Скоро уже два года, как я каждый день ем одно и то же!»

Вот мы и постигли основополагающий принцип питания в Нью-Йорке, где вполне можно обойтись без ресторанов, сервировки, столового серебра и белых скатертей, потому что блюда высокой кухни здесь принято есть руками.

Латиноамериканские хозяюшки



Восстановите, насколько можете, в памяти ваш испанский, сядьте в метро и отправляйтесь по линии F в Ред-Хук, в Бруклин, туда, где расположены стадионы под открытым небом и где каждый уикэнд с мая по октябрь вдоль Бей-стрит выстраиваются, между бассейном и бейсбольными и футбольными площадками, вереницы уличных торговцев. Когда-то все они приехали в США из Гондураса, Мексики, Эквадора, Чили и Сальвадора.

Пощадите себя и не задерживайтесь надолго возле первого попавшегося вам на пути павильона, походите от продавца к

продавцу и вспомните, как в детстве вы играли в салки.

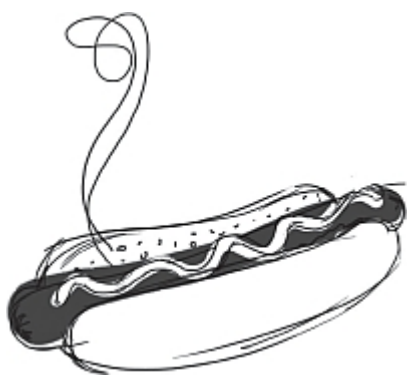
У Виктора и Кармен Рохас смешанный брак: один из них эквадорец, другая – уроженка Чили. Своим покупателям они предлагают севиче – маринованную в смеси соков желтого и зеленого лимонов сырую рыбу, приправленную кориандром, луком и острым перцем, а также жареные овощные бананы.

Суами Каркамо родом из Гондураса, и если она не возле спортивных площадок, то наверняка в своем ресторане в Парк-Слоуп, который называется *Honduras Maya*. Попробуйте ее балеаду, гондурасскую версию мексиканских буррито, то есть тортилий с начинкой. А немного далее вас поджидают сальвадорские пупусас – небольшие толстые блины с начинкой, которые подают с сальсой в ассортименте и салатом из белокочанной капусты с уксусом.

Еще несколько шагов, и вам предстоит сделать нелегкий выбор между двумя супружескими парами, Мартинес и Эрнандес, представляющими кухню Мексики. В меню – тако, кесадилья и хуарачес, представляющие собой кукурузные галеты немного толще, чем тортильи, выпекаемые на углях и покрытые разнообразной начинкой: из свинины, чоризо, овощных салатов, авокадо, натертого сыра.

Не проходите мимо элотес, кукурузных початков, жаренных на гриле и покрытых сливочным маслом в смеси с натертым сыром.

И когда вы дойдете до того состояния, что если проглотите хоть кусок, то лопнете от съеденного, отправляйтесь на футбольную площадку и, оценивая мастерство игроков, можете прокричать во всю мощь ваших легких: «Гооол!», если команда-фаворит забьет мяч в ворота противника.



Представляем салат-бар



В магазинах деликатесов (которые чаще всего являются бакалеями, работающими в то время, когда настоящие *delicatessen* еще не открылись или уже закрываются) салат-бары похожи друг на друга как две капли воды, и посетителям в них предлагают одни и те же наборы продуктов и не отличающиеся разнообразием блюда. И создается впечатление, что готовят их на одной общей кухне. В состав блюд входят сырые овощи и крутые яйца. Имеются также и горячие блюда с непременной и ярко выраженной азиатской нотой. Итак, приступим к ознакомлению: брокколи на пару, рис с горошком, шпинат, клеклое картофельное пюре, макаронная запеканка с сыром, лапша, обжаренная в масле, свиные ребрышки, салат из красного лука, поблекшие помидоры, кубики тофу и курятины, вяленые помидоры, малоаппетитная свекла, жареная индейка, клубника не первой свежести, виноград, манго и разноцветные десерты с желатином. Обычно в одну тарелку накладывают всего понемногу.

Но признаюсь, фруктовое желе, наполовину прикрытое жареной лапшой, всегда у меня вызывало чувство неприятия. Разумеется, существуют в городе салат-бары, где всегда имеются в наличии вкусные и полезные блюда, но есть и другие, где качество пищи оставляет желать лучшего.

Выбор за вами!

Эль-Альто



Торопиться не следует. Солнце еще высоко, только через час оно коснется своими лучами берегов Гудзона, окрасив небо в алый цвет. Рабочий день закончился, и постепенно доминиканский квартал Эль-Альто, расположенный на севере Вашингтон-Хайтс, оживает, оживают и его улицы. Появляются стайки молодежи: десятилетние дети, подростки, совсем юные девушки с волосами, заплетенными в косички. Юноши оседлали своих железных коней, старые и видавшие виды велосипеды, оборудованные дополнительными подножками, чтобы удобнее было проделывать немыслимые трюки, которые я называю двухколесной версией брейк-данса.

Незадолго до наступления сумерек появляются грузовички, предлагающие жителям квартала готовые блюда исключительно доминиканской кухни. И все они очень вкусные.

Мария терпеливо ждет в своем большом фургоне, припаркованном на углу Черман-авеню и 207-й улицы, когда же наконец появятся первые покупатели. Но еще слишком рано. В ее ассортименте резиновые с виду жареные свиные уши, а ее специализацией являются чимичурри, доминиканская версия гамбургеров (а совсем не аргентинский соус, в основе которого оливковое масло и петрушка). Мясо для них рубится более крупными кусками, и подают их с жидким соусом, мелко

порезанным латуком, большим количеством лука и без сыра, а хлеб напоминает кубинский.

Доминиканцы второпях возвращаются с работы, задержавшись на минуту возле ее прицепа, чтобы купить сандвич перед тем, как вернуться домой. Подростки бросают вожделенные взгляды в сторону грузовиков и фургонов, но еще слишком рано, они поужинают позже, когда будут возвращаться со своих вечеринок. Из открытых окон проезжающих мимо машин доносится музыка в стиле сальсы. Двое мальчишек проделывают танцевальные па на тротуаре, и надо сказать, у них это получается. Чуть поодаль крупная дама с бигуди на голове разговаривает со своей приятельницей, стоящей сразу в двух очередях. Эта ночь будет жаркой и длинной. А если посмотреть на окна домов, понимаешь, что не все квартиры оборудованы кондиционерами. Только одна семья из двух может себе это позволить. Но ночь несет с собой прохладу, обещая наслаждения.

Искушения подстерегают на каждом шагу. Покончив с чими (для чего мне потребовалось не менее дюжины салфеток, чтобы вытереть пальцы после жидкого соуса, но это было настоящее счастье), я тут же наткнулась на витрину с тако (то есть с закусками), оторвать глаза от которой я была не силах. На выбор предлагается курятина, соленая говядина, свинина… Я решила попробовать чоризо, как и некий господин передо мной, судя по всему, знающий, что он делает. На противоположном конце, на перекрестке Черман-авеню и Дикмен-стрит, располагается гриль-бар, откуда доносятся соблазнительные ароматы жареного мяса. К сожалению, я больше не в состоянии проглотить ни кусочка. Последнее блюдо, тако, покончило с моей прожорливостью. Нужно сделать передышку. Рюиз прогуливается по тротуару, толкая перед собой тележку с кушаньями. Когда он поравнялся со своими приятелями, шестидесятилетними доминиканцами, собирающимися сразиться в домино, в волосах которых уже мелькает седина, хотя зубы у всех белые и крепкие, как на подбор, раздался взрыв хохота. Рюиз предлагает покупателям что-то вроде крема в маленьких стаканчиках. Я спрашиваю: «Qué?» (Что это?) Снова взрыв хохота: «Dulce…» – «Понятно, это десерт». Болтаем в течение нескольких минут. Заплатив 1 доллар и забыв про передышку, я погружаю ложечку в стакан. Сделав один глоток, я поняла, что время, проведенное в разговорах, стоило того. Мои вкусовые рецепторы получили максимум наслаждения. Это пюре из сладкого картофеля, смешанное с натертым кокосовым орехом с добавлением чуточки сахара. Я в восторге!

Напоследок я выпила стакан маби, ферментированного напитка на основе имбиря или сока из плодов тамариндового

дерева… А ночь только началась.



Блюда на вынос

Обычай перекусывать на улице возведен в Нью-Йорке в ранг искусства. Кушанья покупают в передвижных прицепах либо в салат-барах. Ниже приводим список наших любимых заведений подобного типа.

Передвижные прицепы и павильоны
Мороженое

The Big Gay Ice Cream Truck
Множество адресов в городе.
Twitter: com/biggayicecream
The Greene Ice Cream
229 DeKalb Ave., угол Clermont Ave., Fort Green, Brooklyn – (718) 222-15-10

Van Leeuwen Artisan Ice Cream Truck
Множество адресов в городе.

Тако

Endless Summer
Bedford Ave., угол N. 6th St., Williamsburg, Brooklyn – 347–400-81-28

El Callo Giro
Roosevelt Ave., угол 78th St., Jackson Heights
Работают по вечерам.

Taco Truck
Bedford Ave., на углу N. 78th St., Brooklyn

Super Taco Truck
Broadway, на углу W. 96th St.

El Rey Del Taco
30th Ave., на углу 33rd St.

Tacos Guicho
Roosevelt Ave., на углу Gleane St., Jackson Heights, Queens

Капкейки и десерты

Cupcake Stop
Множество адресов в городе.
www.cupcakestop.com/, twitter.com/cupcakestop

All Natural Hot Mini Cakes
Grand St., угол Bowery

Treats Truck
Множество адресов.
www.treatstruck.com

Wafels & Dinges
Множество адресов.
www.wafelsanddinges.com

Мексиканские блюда

Calexico
Угол Prince St. и Wooster St. (полное меню)
Угол Broadway и Broome St (экспресс-меню)
www.calexicocart.com, twitter.com/calexicocart

Antojitos mexicanos
Roosevelt Ave., угол 61st St., Woodside, Queens

Кухни Индии, Бангладеш

NY Dosa
S. Washington Square Park, W. 4th St., на углу Sullivan St. – 917-710-20-92

Biryani Cart
Угол 46th St. и 6th Ave.

Kwik Meal
45th St. и 6th Ave. – 646-729-87-02

…и Америки

Kim's Aunt Kitchen
W. 46th St., между 5th и 6th Ave. – 917-805-35-19

La Cense Beef Burger Truck
Множество адресов в городе.
Twitter.com/lcbburgertruck, www.lacensebeef.com

Daisy May's
BBQ Cart, 50th St., между 6th и St 7th St.

Frites n'Meats
www.fritesnmeats.com

Dogmatic Dogs
Bleecker Street Park, Bleecker St., на углу Hudson St.

Ed's Lobster Bar Cart
225 Vesey St., на углу N. End Ave., World Financial Center
Сандвичи с омаром, цены соответствующие.

Кошерные, халяльные блюда и блюда средневосточной кухни

Sub on Wheels
Lee Ave., на углу Williamsburg St., Brooklyn

The King of Falafel & Shawarma
30th St, на углу Broadway, Astoria Queens www.thekingfalafel.com

AlLan's Falafel
Cedar St., угол Broadway

Halal Carts
Угол 53rd St. и 6 Ave; угол 53rd и 7th Ave.

The Halal Guys
3rd Ave. и 6th Ave.

Sammy's Halal
73rd St., угол Broadway, Jackson Heights Queens

Khan's Chicken & Rice
73 St., угол Broadway, Jackson Heights

Carnegie John's Chicken &Rice
56th St., угол 7th Ave.



Пицца и итальянская кухня

Pranzo Pizza Truck
Park Ave., на углу E. 55th St.

Jiannetto's Pizza Truck
Park Ave., угол E. 47th St.

Papa Perrone's
55th St., между Madison Ave. и Park Ave.
www.papaperrone.com

Tony "The Dragon" Dragonas
62nd St., угол Madison Ave.

PizzaMoto Brooklyn

917-873-41-75 – http://www.pizzamoto.com/

По субботам торгуют на Бруклин Фли (блошиный рынок) в Форт-Грин, по воскресеньям – на блошином рынке в квартале Дамбо.

Кафе

Mud Coff ee Truck
Astor Pl., 4th Ave. и 8th St.

Азиатская кухня

NYC Cravings
Множество адресов.

Rickshaw Truck
www.rickshawdumplings.com
Отварные на пару равиоли, китайские пельмени.

Huan Ji Rice Noodles
Grand St., угол Bowery

Xinjiang Kebabs
Division St., на углу Forsyth St.

Немецкая и австрийская кухни

Hallo Berlin
54th St., на углу 5th Ave.
Большой выбор колбасных изделий.
http://schnitzelandthings.com/

Французская кухня

Le Gamin Food Truck
http://legamin.com/LE_GAMIN.html

Карибская и южноамериканская кухни

The Arepa Lady
Roosevelt Ave., угол 78th St., Jackson Heights, Queens

Mama Isabel's Place

На паркинге поблизости от Prospect Ave. и 15th St., Woodstock, Bronx

El Peluche

10th Ave., угол 204th St., El Alto

Puerto Rican Snack Trailer

E. 152nd St., возле Wales Ave., Bronx

Работают по субботам и воскресеньям.

Закусочные

Shake Shack

На территории Madison Square Park.

Некоторые утверждают, что у них лучшие в городе бургеры. Другие же отдают предпочтение их хот-догам. Но как бы там ни было, все согласны с тем, что у них все очень вкусно.

Wichcraft

Несколько закусочных в городе. www.wichcraftnyc.com

Сеть бутербродных и заведений быстрого питания, созданных Томом Колликио и возглавляемых нашим приятелем Джеффри Зурофски.

Недавно были открыты закусочные в Брайан-парк и в Херальд-сквер, но Том с Джеффри не собираются останавливаться на достигнутом.

Le Pain Quotidien

Mineral Springs Pavilion, Central Park, вход со стороны W. 69th St. и W. Central Park

Сеть бельгийских булочных, где используются исключительно биологически чистые продукты. Недавно ее владельцами была открыта небольшая закусочная (около тридцати столиков на террасе) в Центральном парке.

Суп-бары, салат-бары, блюда на вынос

City Bakery

3 W. 18th St. (Flatiron) – (212) 366-14-14

Наша любимая столовая. Всегда в наличии горячие и холодные блюда, разнообразные салаты в салат-баре (из эндивия, курятины с васаби), жареные кабачки, черный рис, кресс-салат.

Подкрепившись вкусной и здоровой пищей, обратите внимание на их десерты. Мы в восторге от их чудесного торта с маракуйей.

Bouchon Bakery

1 ˚Columbus Circle, на углу W. 59th St. – (212) 823-93-66

В булочной-кондитерской Томаса Келлера всегда большой выбор сандвичей, пирогов под названием «лорренский киш», салатов. Заведение расположено внутри шопинг-молла *Columbus Circle*, поэтому его атмосфера несколько удручает. Но вы вполне можете захватить с собой выбранные вами блюда (их стоимость может вам показаться заоблачной) и перекусить где-нибудь в Центральном парке. Но если вы мечтаете о бутерброде с ветчиной, маслом и корнишоном, лучше, чем у Томаса Келлера, вам не найти.

Hale Hearty Soup

462 7th Ave., угол 35th St. – (212) 971-06-05

Сеть фастфудов, где посетителям предлагается широкий выбор супов, не менее пятнадцати различных видов. Меню обновляется ежедневно. Попросите что-нибудь перекусить в ожидании, пока вас обслужат. Откажитесь от салатов, они не представляют собой ничего интересного. Обстановка заведения также оставляет желать лучшего. Закажите суп на вынос.

Motorino

319 Graham Ave., Brooklyn, на углу Devoe St.

Пиццу в Нью-Йорке покупают нарезанную секторами. Кусок складывают пополам и, наслаждаясь вкусом пиццы, отправляются на прогулку по городу. Соревнование за звание лучшей пиццы вылилось в настоящую войну. С нашей точки зрения, у всех производителей этого блюда отличная пицца, и мы не собираемся подливать масла в огонь. Хотя, безусловно, фаворитом на сегодняшний день является *Motorino*. Остается только добавить, что мы оставляем за собой право в любой момент изменить мнение.

Choice Market

318 Lafayette Ave., угол Grand Ave., Brooklyn

Это одновременно ресторан, кофешоп и бутербродная, где вы можете купить блюда навынос. Все продукты свежие и биологически чистые. Космополитизм питает вдохновение владельцев этого заведения, атмосфера которого вполне соответствует духу квартала, населенного художниками, студентами, людьми творческих профессий.

Caff e Falai

265 Lafayette St., на углу Prince St. – (212) 274-86-15

79 Clinton St., угол Rivington St. – (212) 777-89-56

Кафе пользуется известностью у ньюйоркцев благодаря кондитерским изделиям и кофе, настолько крепкому, что от него зрачки расширяются. Вы также можете выбрать панини, блюдо из яиц, или салат. Кухня в целом средиземноморская с ярко выраженными итальянскими акцентами.

Despaña Vinos y Mas

408 Broome St., между Center St. и Cleveland St. – (212) 219-50-50

Это бакалея, где, наряду с редкими и изысканными пряностями, всегда имеется в наличии большой выбор продуктов из Испании, и это одно из редких мест, где можно купить ветчину пата негра. Большой ассортимент сандвичей.

Hampton Chutney Co

464 Amsterdam Ave, Manhattan, NY – (212) 362-50-50

Владельцы кафе придерживаются однообразия в питании. В меню – исключительно досас, тонкие блинчики из чечевичной или рисовой муки, или уттапас – то же самое, но только в более толстой версии. Их подают с различными овощами (шпинат, авокадо, сладкий перец, картофель, горох…), обильно приправленными карри, и с черным цейлонским чаем.

Ronnybrook Milk Bar

Chelsea Market

75 9th Ave., 16th St. – (212) 741-64-55

Фирма, торгующая молочными продуктами из Апстейт Нью-Йорк, открыла небольшой бар в Челси Маркет. В ассортименте, помимо йогуртов и молочно-шоколадных напитков, сандвичи, свекольный салат и большой выбор восхитительного мороженого.

Chipotle

Несколько закусочных в городе.

Сеть мексиканских фастфудов. В меню – буррито. К преимуществам заведений этой сети относится то, что вы самостоятельно выбираете начинку для лепешек. Это может быть жирное мясо, тертый сыр, сметана, если всему этому вы не предпочтете овощной салат, сладкий перец, сальсу либо жаренного на гриле цыпленка.

Jezalin's/Miss Tea
Limeligt Market
656 6th Ave., угол 20th St. – (212) 359-56-00

В Нью-Йорке в здании бывшей церкви (что не может не вызвать удивления) появился новый торговый мини-центр, в помещении которого когда-то располагался Limelight, самый скандальный ночной клуб города. Мини-молл собрал под своей крышей около шести торговцев продуктовыми товарами: мороженым, капкейками, кондитерскими изделиями, оливковым маслом. Нам особенно пришлись по душе изделия Жезалин, в отделе которой всегда большой выбор сыров, гастрономической продукции и сандвичей. И мы никогда не проходим мимо *Miss Tea*, где, как вы уже догадались по названию, можно выпить чая. В хорошую погоду воспользуйтесь возможностью посидеть в прилегающем к зданию саду, прибежище мира и тишины среди городской суеты.

Diners (произносится «дайнерз»)

Skylight Diner
402 W. 34thSt., между 9th Ave. и 10th Ave. – (212) 244-03-95

Типично американская концепция быстрого питания. Несколько банкеток, покрытых кожзаменителем, пластиковая стойка, кофе, напоминающий помои, и классика американской кухни: BLT (сандвич: бекон, латук, томат), гамбургеры, горячие бутерброды с тунцом и сыром, сандвичи с солониной и мороженое с крем-содой. Меню, состоящее исключительно из холестерина.

No. 7 Sub
1188 Broadway, между 28th и 29th St. – (212) 532-16-80

Великолепный хлеб, регулярно обновляемое меню и очень вкусные начинки для бутербродов: севиче из рыбы, маринованный тунец, копченый козий сыр и жаренная на гриле ягнятина.

Где можно укрыться от посторонних глаз и перекусить?

В Нью-Йорке огромное количество *public plazas*, публичных и одновременно мало кому известных зон отдыха. Большинство жителей города о них не знают, хотя они открыты и функционируют именно для них. Законодательством города предусмотрены некоторые привилегии для компаний, ведущих

строительство домов с последующей перепродажей или сдачей внаем, если они предоставляют первые этажи домов для общественных нужд. Здесь можно перекусить в непогоду или когда стоит летняя жара. Некоторые зоны отдыха представляют собой небольшие скверы или внутренние дворики и оборудованы скамьями, стульями, в них имеются общественные туалеты, другие выглядят скромнее. Но в любом случае они очень нужны городу, в котором буквально нечем дышать и где все задыхаются (особенно в Мидлтауне).

The Ford Foundation Building

320 E. 43rd St. (вход со стороны 43nd St. и 43rd St., угол 1st Ave.)

Замечательный сад, дизайн, разумеется, выдержан в зеленых тонах.

180 Maiden Lane

Между Front St. и South St.

Внутренний двор, где много света и воздуха. Много мест, где можно посидеть. Регулярно обновляемые выставки художников. Ежедневно, начиная с полудня, ученики Джульярдской школы[213] дают концерты.

60 Wall Street Atrium

60 Wall St., между William St. и Pearl St.

Открыт ежедневно с 7 до 22 часов.

Своими сводчатыми потолками и пальмами атриум, скорее, напоминает бальный зал. Просторное, хотя и несколько мрачноватое помещение. Много столов и стульев.

The Winter Garden at the World Financial Center

220 Vesey St., поблизости от West St.

Открыт ежедневно с 6 часов утра до полуночи.

Своей массивной обстановкой и шестнадцатью пальмами этот крытый внутренний двор в большей степени напоминает коммерческий центр, чем место для отдыха. Регулярно проводятся разнообразные бесплатные мероприятия.

Park Avenue Plaza

55 E. 52nd St., между Lexington Ave. и Park Ave.

Работает ежедневно с 8 до 22 часов.

Прибежище мира и тишины в самом центре Мидлтауна. Много мест, где можно посидеть и отдохнуть. Здесь также расположено множество модных бутиков. Загляните сюда зимой:

новогодний декор лучший в городе.

Sony Plaza

550 Madison Ave., между 55th St.и St. 56th St.

Это место поражает своими размерами. При желании можете посетить *Sony Wonder Technology Lab*,[214] это бесплатно. Кроме того, здесь можно отдохнуть между сеансами интенсивного шопинга на Мэдисон-авеню.

590 Madison Avenue

Угол 57th St.

Работает с 8 до 22 часов.

В этом внутреннем дворе с застекленной крышей вы можете перекусить и провести несколько приятных мгновений. Зай дите в расположенный здесь же ресторан Opika и закажите салат или кофе.

1991 Broadway

67th St. 68th St.

Работает ежедневно с 8 часов утра до полуночи.

Trump Tower

725 5th Ave., между 56th St. и 57th St.

Открыт ежедневно с 8 до 22 часов.

Здание Дональда Трампа поражает роскошью отделки: кругом мрамор, позолота, огромный каскад, множество бутиков. На втором и третьем этаже вы найдете укромные уголки, где сможете отдохнуть от городской суеты.

Citigroup Center

53 E. 53rd St., угол Lexington Ave.

Открыт с 7до 23 часов.

Атмосфера шопинг-молла. Множество ресторанов.

The Galleria

115 E. 57th St., между Park Ave. и Lexington Ave.

Часы работы: с 8 до 22.

Небольшой и довольно темный атриум. В расположенном в нем кошерном ресторане *Mendy's* посетителям предложат хот-доги и киши (маленькие круглые пирожки).

499 Park Avenue

Угол 59th St.

Небольшое и элегантное место для отдыха.

Bank of America Building

1 Bryant Park между 6th Ave. и Broadway

Крытый и светлый атриум, откуда открывается вид на Брайант-парк.

120 Park Avenue

Угол 42nd St.

Работает ежедневно с половины восьмого утра до половины десятого вечера, кроме воскресенья. По воскресеньям открыт с 11 до 19 часов.

8. Отношение к напиткам (и не только алкогольным)




— Шампанского!

Париж

Альтернатива здоровью!

Столы ломятся от кружек с пивом. Янтарь пенистого напитка отражает лучи заходящего солнца, освещающие квартал Бельвиль. Восемь часов вечера. Не все еще парижане приобщились к испанскому образу жизни с его бесконечными застольями, но на террасе бистро *Folies* только что начался час аперитива, который, раз уж он наступил, будет длиться долго и, может быть, не закончится никогда. Никаких закусок и ужина, и это уже стало классикой. Насыщаются алкоголем, несколькими горстями арахиса или фисташек, которые старик малиец продает в маленьких лотках стоимостью 1 евро. Открывший золотоносную жилу на продаже орехов, он ревностно следит за тем, чтобы ни один использованный и наполненный скорлупой лоток не исчез из его поля зрения (видимо, он их использует повторно). Качество напитков не имеет большого значения. Подойдет и разливное светлое пиво, и белое вино, являющееся отличной альтернативой красному, поскольку после него не болит голова. Приятель, с которым я сижу за столиком, рискнул задать остолбеневшему от удивления официанту вопрос: «Что у вас есть из белых вин? Шардоне? Из какого региона?» В ответ прозвучало: «Шардоне оно и есть шардоне, о чем тут еще говорить?» На террасах всех более или менее приличных французских кафе (да и остальных тоже) посетители пускаются на любую хитрость, чтобы занять место на солнце. Знаток и ценитель цыпочек (а на местном птичьем дворе их предостаточно), пришедший снять напряжение после нескольких недель напряженной работы, объясняет мне: «Чтобы заполучить столик, ты останавливаешься как вкопанный на террасе, битком забитой народом, и стоишь, напряженно вглядываясь в лица посетителей. Как только ты видишь, как один из них полез в карман за кошельком, чтобы расплатиться, ты тут же срываешься с места и, подойдя к нему, спрашиваешь: “Вы уходите?” Если вы когда-нибудь пытались в течение двадцати минут припарковаться на стоянке, где нет ни одного свободного места, прислушиваясь, не хлопнет ли кто-нибудь крышкой багажника, вы поймете, что я имею в виду». Присутствующая публика – по большей части студенты и временно безработные с внешностью великовозрастных подростков, одетые в потертую и видавшую виды одежду с непременным татуажем, длинными, легкими шарфами и в солнцезащитных очках *Wayfarer*. Несколько

платьев-бюстье в цветовой гамме в духе Лили Аллен. *Folies* – это Бельвиль в миниатюре. Владельцами бистро являются выходцы из Северного Алжира, и это их семейный бизнес. Кроме *Folies*, они владеют еще четырьмя кафе на северо-востоке Парижа, сетью социальных служб, «парком» покупательских тележек, предоставляемых покупателям в дни рыночной торговли, и почтовым отделением, куда приходит корреспонденция «до востребования». Бельвиль – это колыбель многих народных волнений и восстаний и один из последних исторических бастионов Парижа. Когда проходишь по пешеходной улице Денуайе, которая сворачивает за угол и стены которой покрыты невероятными и переливающимися множеством оттенков фресками, нарисованными граффитистами, отношение к уличной росписи начинает меняться. В бистро Aux Délices de Belleville с безликим декором, выполненным в стиле хай-тек, пластиковые столы завалены сигаретными пачками *«Marlboro»*, тарелками с маринованными оливками, съедобными семенами люпина, жареным горохом и картофелем с харисой и другими традиционными закусками в марокканском духе, которые подают к анисовой водке или к розовому бордо. «Это самая красивая улица в мире, мадам!» – любят повторять проживающие в квартале с незапамятных времен старички, сидящие перед бистро *Beau Village*, непритязательным и невзрачным кабаком, принадлежащим потомкам выходцев из стран Магриба, где подают тапас и откуда доносятся мелодии алжирской поп-музыки в стиле раи. В нескольких метрах отсюда надпись на старой эмалированной табличке гласит: «Дом здорового содержания, все нечистоты удаляются через сточные трубы». Пройдемся по улице Рампоно (названной по имени Жана Рампоно, знаменитого владельца харчевни, жившего в XVIII веке, который поил своим дешевым вином местный сброд в те времена, когда склоны холма Бельвиль еще были покрыты виноградниками). По пути мы встречаем нескольких студентов, вышедших на улицу выкурить по сигарете перед знаменитой семейной бакалеей *Chez Ramona*, где подают разноцветные тапас и где они заказали паэлью, прежде чем отправиться на улицу Туртий. И в час аперитива вы, несомненно, встретите здесь Папо, балканского художника и большого любителя выпить, изображающего на своих картинах безумцев и их безумный мир, чтобы, видимо, потопить в красках собственных демонов, дремлющих в душе. И, сидя в мастерской, они с Шапо, его «мажордомом», как он ласково называет маленького худенького старичка, никогда не снимающего мягкой фетровой шляпы с головы, приоткрывающей седеющие виски, уже пропустили по стаканчику. Когда у него спрашивают, как давно

он проживает в квартале, Шапо, скромно потупившись, отвечает, стараясь сгладить удивление, произведенное его словами: «Всего лишь пятьдесят восемь лет». Его портрет выставлен в витрине на улице, но его продадут только после его смерти. Бросая в нашу сторону игривые взгляды (он вообще представляет собой странное сочетание Дали и доктора Эмметта Брауна[215]), Папо нам объясняет, что сейчас он реже посещает бары, «теперь не то что раньше» (имея в виду недавно введенный запрет на курение в общественных местах), и демонстрирует нам порванные локти на своей блузе, заляпанной красками: «Видите, я же не могу в этом появиться на улице!»

Прежде чем попасть в ресторан *Nono* или, скорее, в винный салон, завсегдатаями которого являются представители богемы, любители фигателли (колбаски из свиной печени и мяса), вина сен-шиньян и других «вкусностей», нужно пройти мимо детского сада, во дворе которого маленькие темнокожие и еврейские дети поливают друг друга водой из бутылок. По пути мы с невольной грустью вспоминаем о Фанфане и его гостеприимной бакалее с винным погребом, стертой с лица земли ради увеличения территории детского сада, о котором мы только что упомянули. Кто только не заходил к Фанфану: клошары, чтобы купить литровую бутылку вина *Geveor*, рабочие, интеллектуалы, выпивавшие все вместе по рюмочке (и танцевавшие от переизбытка чувств), не упускавшие, разумеется, возможности чокнуться с хозяйкой заведения (которая, кстати говоря, не употребляла никаких других напитков, кроме шампанского).

Через два часа мы с несколькими бутылками вина из Ля-Мадюра[216] возвращаемся на улицу Бельвиль. Стайка молодежи нашла пристанище в *Palais du Vin* (букв. перевод – Дворец вин), и мы не без содрогания представляем себе, какие страдания должны испытывать их печень и вкусовые рецепторы. В нескольких метрах отсюда возле книжного магазина *Le Genre Urbain* на террасе бистро все еще полным-полно народа. Половина двенадцатого ночи. Посетители *Folies* пока не считают нужным перейти к ужину. Час аперитива закончится лишь тогда, когда им подадут горячее.



Аперитив на птичьем дворе



Чтобы увидеть цыпочку во всей ее красе с бокалом вина в руке в те благословенные мгновения, которые во Франции называют «часом аперитива», а в Америке – *after-work drink*, отправляйтесь в Золотой тре угольник Парижа (*Triangle d'Or*),[217] расположенный в VIII округе. Но так как припарковаться на авеню (мы имеем в виду авеню Монтень) нам не удалось: в десять рядов выстроились машины звезд шоу-бизнеса и телевидения, – мы

решили отправиться в *Plaza-Athénée*, лелея надежду, в которой сами себе боялись признаться, заказать восхитительное пирожное Мишалака[218] вместо сухих галет к аперитиву. Терраса была битком забита народом (подумайте заранее о резервировании столика), зимний сад был еще закрыт, а в баре почти никого не было. Моя подруга Шери-Шери, как всегда элегантная, в этот раз на ней был брючный костюм от Пола Смита, и я, вытащившая ради такого случая на свет божий туфли на шпильке, решили выбрать столик на галерее, откуда лучше было наблюдать за роскошными представительницами нашего птичьего двора, знакомство с которыми весьма льстит сильным мира сего.

В данный момент несколько интеллектуалов и владельцев медиагрупп переделывают мир в окружении целого выводка цыпочек из стран Персидского залива. Все они, ухоженные до кончиков ногтей, прилизанные, причесанные, разодетые до последней нитки в брендовые вещи от Гуччи, пришли сюда освежиться после походов по магазинам. «Можно подумать, мы присутствуем на ливанских похоронах, глядя на всех этих сидящих в ряд, как редиски в грядке, дамочек. Посмотри, как они демонстрируют свои украшения и сумки, выставленные напоказ на коленях», – пошутила Шери-Шери, сама наполовину ливанка. На самом деле, редко увидишь такую концентрацию сумок *Kelly* и чемоданов *Vuitton* на колесиках. Красавица блондинка с прозрачным цветом лица в потертых джинсах и лодочках фирмы *Tod's* на ногах достает из сумки *Birkin*[219] (оригинал!) *iPad*, который она только что привезла из Нью-Йорка, решив показать его своим подружкам.

Бросив взгляд на карту вин, мы решили пойти по стопам наших соседок и заказать коктейль под названием «Бассейн», состоящий из шампанского и нескольких кусочков льда (*Bombay Calvi*, только что вошедший в моду среди завсегдатаев парижских баров *Montana* и *Baron,* здесь пока неизвестен). «Что ты хочешь, дорогая, мы в состоянии заплатить за капельку шампанского, но настоящие напитки вроде *Hennessy Richard* за 224 евро порция или *Hennessy Excellence*, 421 евро порция, нам не по карману!» – вздохнув, произнесла Шери-Шери, указав на их стоимость в карте вин. Подошел официант, чтобы принять у нас заказ. «Два бассейна, месье». Видя, что на его лице не отразилось ни одной эмоции, Шери решила, что допустила оплошность. «Месье, бассейн – это не для того, чтобы плавать?!» Мы почувствовали себя, как в западне, видя невозмутимость Виктора (так звали официанта). «Я понял, мадам, два бассейна». Выпив и закусив японскими яствами, мы набросились на лимонные тарталетки и *fl ower-power*, невероятный торт в форме розы с земляникой и личи,

настоящий шедевр их кондитера, который Виктор предусмотрительно поставил подальше от нас, на край стола. Рядом с нами один из столпов французской промышленности, воодушевившись, увлеченно рассказывал о гомосексуальных наклонностях Мольера и о своей тайной мечте – фильме о нем, который он хотел бы снять, чтобы восстановить историческую справедливость. В час, когда вся планета уже погрузилась в сон, деловые люди находят время, чтобы поговорить о культуре. Никакого сомнения, если мы и в паласе, то только в парижском.

Почему кофе не настолько хорош, как хотелось бы?



Я помню времена, когда за чашку кофе в любой парижской забегаловке платили 10 франков, и это казалось безумием. И нужно побывать в Трокадеро или в Севр-Бабилон,[220] чтобы ощутить на собственном кошельке, как вас, помимо вашей воли, могут основательно «пощипать».

Сегодня самый обычный фруктовый сок стоит 1,50, если не все 2 евро. Я уже не говорю о кофе со сливками за 4,50 евро в некоторых кварталах (не считая тартинки с маслом, к нему прилагающейся). Вы мне скажете, что это вполне сопоставимо с гренадином (гранатовым сиропом) за 4 евро. Но ведь не шоколад

(или его заменитель), который владельцы кафе наконец-то решили предложить своим клиентам, повинен в такой инфляции?! Мы не собираемся пускаться на страницах этой книги в дебаты о положении евро, но самое плохое заключается в том, что с ростом цены на кофе его качество не улучшается, а становится только хуже. И вкус этого темноватого напитка, который невозможно назвать кофе, действительно отвратительный. Некоторые цыпочки, досконально разбирающиеся в этом вопросе, сообщили нам, что кофе-машины, которые нужно регулярно очищать, практически не моют и что в силу исторически сложившихся тенденций владельцы кафе и бистро используют исключительно кофе сорта «робуста» (в стадии не столько обжаривания, сколько обугливания).

Казалось бы, нужно не так уж много, чтобы ситуация изменилась к лучшему. Но, к сожалению, все остается по-прежнему. И отсюда зависимость молодых людей от кока-колы лайт (и зеленого чая *detox Kusmi Tea*. И лишь бы они никогда об этом не пожалели).



Я не являюсь страстной поклонницей капучино, латте, маккиато и других американских вариантов кофе, но не могу не отметить, что эспрессо стоимостью 1,30 евро, который я однажды пила в *McCafé* на улице Лафайет, был очень хорош, к тому же мне его подала симпатичная, улыбающаяся девушка.

За бокалом вина все становятся друзьями



Неудивительно, что в Париже столько баров и винных погребов, являющихся продолжателями традиций, по образному выражению кулинарных журналистов, старинных кабаре и кабачков. Сейчас об этом уже стали забывать, но на протяжении веков Париж жил и развивался в окружении виноградников. И еще задолго до Бордо он стал главным городом виноделия. А белые парижские вина долгое время были гордостью Франции. Но в XIX веке виноградники исчезли.

Филлоксера, Первая мировая война и урбанизация XX столетия негативно сказались на их судьбе, и виноделие переместилось в другие регионы Франции.

Сегодня мэрия Парижа располагает несколькими возрожденными виноградниками в парках Берси, Жоржа Брассенса, в парке Бельвиль и, разумеется, на склонах Монмартра, где ежегодно во время сбора винограда устраиваются народные гуляния и веселые пирушки.

И в заключение хотелось бы добавить, что существует мнение будто бы глагол *picoler* («напиваться допьяна») произошел от слова *picolo*, так в народе называли *la piquette d'Argenteuil* – дешевое крепленое вино.

Винные магазины

Представляем вашему вниманию список винных магазинов и погребов, где можно приобрести вина как от мелких производителей, так и вина широко известных марок. Что касается нас, то признаемся: мы питаем слабость к благородным, натуральным, биологически чистым винам без добавления серы…

Julien Caviste
50, Rue Charlot, III, 75003
M° Filles-du-Calvaire – + 33-1-42-72-00-94

Crus et Découvertes
7, Rue Paul-Bert, XI, 75011
M° Faidherbe-Chaligny – + 33-1-43-71-56-79

Aux Caves de Passy
3, Rue Duband, XVI, 75016
M° La Muette – + 33-1-42-88-85-56

Les Caves Legrand Filles et Fils
1, Rue de la Banque, II, 75002
M° Bourse – + 33-1-42-60-07-12

Le Décanteur
62, Avenue Henri-Ginoux, 92120 Montrouge
M° Porte-d'Orléans – + 33-1-46-54-35-56

Caves Augé
116, Boulevard Haussmann, VIII, 75008
M° Miromesnil – + 33-1-45-22-16-97

Au Nouveau Nez
114, Rue Saint-Maur, XI, 75011
M° Parmentier – + 33-1-43-55-02-30

Le Vin en Tête
30, Rue des Batignolles, XVII, 75017
M° Rome – + 33-1-44-69-04-57
53, Rue Saint-Placide, VI, 75006
M° Saint-Placide – + 33-1-42-22-01-05

Bière du Vexin
3, Rue de la Croix-des-Ruelles, 95450
Théméricourt – + 33-1-30-39-24-43

Попробуйте и оцените пиво производства Дени Саржере в его крохотном пивном баре в Валь-д'Уаз.



Винные бары и погреба, где можно не только выпить, но и закусить

Le Rubis
10, Rue du Marché-Saint-Honoré, I, 75001
M° Pyramides – + 33-1-42-61-03-34

La Cave est Restaurant
45, Rue de Paris, 93100 Montreuil
M° Croix-de-Chavaux – + 33-1-42-87-09-48

Nono
43, Rue de Tourtille, XX, 75020
M° Belleville – + 33-1-43-49-37-79

Chapeau Melon
92, Rue Rebeval, XIX, 75019
M° Pyrénées – + 33-1-42-02-68-60

Le Baratin
3, Rue Jouye-Rouve, XX, 75020
M° Pyrénées – + 33-1-43-49-39-70

Les Papilles
30, Rue Gay-Lussac, V, 75005
M° Cluny-La Sorbonne – + 33-1-43-25-20-79

Racines Restauration

8, Passage des Panoramas, II, 75002
M° Grands-Boulevards – + 33-1-40-13-06-41

Coinstot Vino
26 bis, Passage des Panoramas, II, 75002
M° Grands-Boulevards – + 33-1-44-82-08-54

Le Vingt 2
22, Rue Desnouettes, XV, 75015
M° Convention – + 33-1-45-33-22-22

Autour d'un verre
21, Rue de Trévise, IX, 75009
M° Cadet – + 33-1-48-24-43-74

Le Verre Volé
67, Rue de Lancry, X, 75010
M° Jacques-Bonsergent – + 33-1-48-03-17-34

Les Enfants-Rouges
9, Rue de Beauce, III, 75003
M° République – + 33-1-42-72-28-12

Le Mauzac
7, Rue de l'Abbé-de-l'Épée, V, 75005
M° Censier-Daubenton – + 33-1-46-33-75-22

La Crèmerie
9, Rue des Quatre-Vents, VI, 75006
M° Odéon – + 33-1-43-54-99-30

Le Café de la Nouvelle Mairie
19, Rue des Fossés-Saint-Jacques, V, 75005
M° Cardinal-Lemoine – + 33-1-44-07-04-41

Le 5e Cru
7, Rue du Cardinal-Lemoine, V, 75005
M° Cardinal-Lemoine – + 33-1-40-46-86-34

Заведения для бедных или светские салоны?

Революция, произошедшая двадцать лет тому назад в парижских кафе, продолжается и по сей день. Если говорить точнее, она началась с момента открытия в 1984 году Café Costses

aux Halles, ставшего первым звеном в великой империи братьев Кост, выходцев из Оверни, находящихся сегодня на пике популярности, и насчитывающего по разным подсчетам от сорока и более заведений (Café Beaubourg, Café Marly, Hôtel Costes, Hôtel Amour, La Société, Le Café Germain…). Декор заведений, над которым трудились известные дизайнеры Жак Гарсиа и Индия Мадхави, выполнен в едином стиле, официанты – молодые и сексуально привлекательные. Кафе, где пахнет кухней, прогоркшей вчерашней едой и табаком (мы имеем в виду те времена, когда столбом стоял сигаретный дым, пропитывая никотином стены заведений), доживают последние дни. В угоду клиентам, с ностальгией вспоминающих о Париже прошлых лет, входят в моду кафе, отделанные «под старину», как бы несущие след времени и продолжающие связь поколений. Но разумеется, в любом квартале еще можно встретить непрезентабельные и грязноватые кабачки и бистро, которых не коснулись новые веяния и на которых иногда останавливают свой выбор представители богемной и артистической молодежи, чтобы организовать в них свою очередную штаб-квартиру.

Предлагаем вашему вниманию список заведений в соответствии с нашим выбором, где вы можете удовлетворить ваши желания в любое время дня: выпить, например, кофе утром, аперитив ближе к вечеру и бокал вина перед наступлением ночи, что является одним из главных принципов функционирования парижских кафе: полное обновление клиентуры каждые два часа.

Aux Deux Amis
45, Rue Oberkcampf, IX, 75011
M° Oberkampf – + 33-1-58-30-38-13

Les Pères PoPulaires
46, Rue de Buzenval, XX, 75020
M° Buzenval – + 33-1-43-48-49-22

Les Caves Populaires
22, Rue des Dames, XVII, 75017
M° Place-de-Clichy – + 33-1-53-04-08-32

Aux Folies
8, Rue de Belleville, XX, 75020
M° Belleville – + 33-1-46-36-65-98

Les Zindems
144, Rue de Bagnolet, XX, 75020

M° Porte-de-Bagnolet – + 33-1-43-73-38-55

Café des Deux-Moulins
15, Rue Lepic, XVIII, 75018
M° Blanche – + 33-1-42-54-90-50

Le Napoléon
73, Rue du Faubourg-Saint-Denis, X, 75010
M° Château-d'Eau – + 33-1-47-70-21-36

Chez Jeannette
47, Rue du Faubourg-Saint-Denis, X, 75010
M° Château-d'Eau – + 33-1-47-70-30-89

Le Nemrod
15, Rue du Cherche-Midi, VI, 75006



Где можно выпить бокал вина
Актуальные советы от Александры Мишо

Александра – гастрономический обозреватель в *Figaro*. Она не

прочь выпить, любит вкусно поесть и имеет обыкновение проводить вечера вне дома, кочуя из одного ресторана в другой. Как-то раз вечером, когда мои дети проводили каникулы у бабушки с дедушкой, я могла со спокойной душой встретиться с Александрой, лелея сумасшедшую мечту пройтись с ней по кафе и бистро и выпить в каждом по бокалу вина.

И вот мы стоим перед кафе Chez Jeannette, одним из самых популярных в квартале, расположенном на улице Фобур-Сен-Дени.

Заведение принадлежит выходцам из Оверни, прекрасно ориентирующимся в ситуации на рынке, и поэтому каждый день, когда наступает час аперитива, их бистро берет буквально приступом богемная молодежь в традиционно поношенной одежде и чуть ли не в обносках, среди которой мелькают личности, во всем подражающие их кумиру Месрину.[221] Карта вин оставляет желать лучшего и, по правде говоря, разочаровала меня. Я попросила у Александры назвать мне лучшие бистро и кафе, где в спокойной обстановке можно выпить хорошего вина.

La Belle Hortense
31, Rue Vieille-du-Temple, IV, 75004
M° Saint-Paul – + 33-1-48-04-71-60
В этом баре при книжном магазине можно встретить очень интересных людей, разговор с которыми вполне заменит бокал вина.

Le Duke's, hôtel Westminster
13, Rue de la Paix, II, 75002
M° Opéra – + 33-1-42-61-57-46
Бар, напоминающий охотничий домик с соответствующими аксессуарами, деревянными панелями, кожаными клубными креслами. В баре очень хорошие коктейли, которые я успела полюбить, и восхитительные пирожные из слоеного теста.

Le Café du Passage
12, Rue de Charonne, XI, 75011
M° Ledru-Rollin – + 33-1-49-29-97-64
Располагающая атмосфера. Очень хорошего качества вина, хороший джаз и потрясающая коллекция старых виски. Здесь все направлено на то, чтобы удовлетворить любое желание клиента.

Le très particulier
Бар расположен в частном особняке «Monmartre», 23, Avenue Junot, XVIII, 75018

M° Lamark-Caulaincourt – + 33-1-53-41-81-40

Бар для новичков, приобщающихся к парижской жизни. Адрес также типично парижский, потому что сюда заходят только избранные.

Большой выбор очень хороших коктейлей. Шикарное заведение, необходимо резервирование.

Mon Oncle

3, Rue Durantin, XVIII, 75018

M° Abbesses – + 33-1-42-51-21-48

Я часто захожу в бар этого ресторана, чтобы выпить вина, наблюдая, как в зале рядом с баром ужинают посетители. Как правило, в кафе карты вин однообразные и неинтересные. И тем кто, как и я, щадят свои вкусовые рецепторы (и голову, чтобы не болела на следующее утро), предлагаю посещать бары при ресторанах, где можно насладиться натуральными винами (все вышесказанное относится и к бару знаменитого ресторана Chateaubriand) и где вы можете посидеть до или после ужина.

La Famille

41, Rue des Trois-Frères, XVIII, 75018

M° Abbesses – + 33-1-42-52-11-12

Руководствуйтесь тем же принципом, что и при посещении Mon Oncle. В этом ресторане, расположенном на высотах Монмартра, много говорят, спорят, переделывают мир за стойкой бара. Советуем заказать коктейль, любой из них несравненно лучше их вин.

Где можно выпить хороший коктейль

Каждый из нижеперечисленных маленьких клубов, составляющих трио Пьера-Шарля Гро, Оливье Бона и Роме де Горянофф, хорош по-своему, хотя всем им свойственна общая атмосфера таинственности и подполья времен сухого закона в США. И несмотря на это, у них большой выбор замечательных коктейлей, созданных по лучшим образцам нью-йоркских барменов. Здесь вы сможете разнообразить ваши вкусовые ощущения, попробовав вместо «мохито» (парижский аналог скучного «космо»), нечто другое.

Prescription Cocktail Club

23, Rue Mazarine, VI, 75006

M° Odéon – + 33-1-46-34-67-73

Curio Parlor
16, Rue des Bernardins, V, 75005
M° Maubert-Mutualité – + 33-1-44-07-12-47

Expirérimental Cocktail Club
37, Rue Saint-Sauveur, II
M° Réaumur-Sébastopol – + 33-1-45-08-88-09

Цыпочка от шеф-повара
Рецепт от Жиля Шукруна, ресторан MBC, Париж

Цесарка в соусе из ракообразных с саворой[222] и гранадиллой

На четыре порции

2 грудки цесарки на костях, разрезанные вдоль пополам
400 мл сока ракообразных
1 ст. ложка приправы савора
4 гранадиллы (плод пассифлоры)

Гарнир из ранних овощей:
1 пучок моркови
1 пучок свеклы
1 пучок репы
1 пучок красных луковиц
1 ст. ложка оливкового масла
Флёр де сель[223]
Свежемолотый перец

Для получения соуса откройте над кастрюлькой с небольшим количеством воды, стоящей на огне, раковины устриц, мидий. Профильтруйте образовавшийся сок, отмерьте 40 мл, упарьте до получения 4 мл.

Поджарьте на раскаленной сковороде в оливковом масле грудки цесарки. Не пережарьте, они должны быть чуть сыроватыми у костей. Отставьте их в сторону.

Вымойте и почистите овощи, не выбрасывайте ботву (если вы их купили с ботвой). Разрежьте пополам плоды пассифлоры (гранадиллы), при помощи маленькой ложечки выньте из них мякоть. Смешайте упаренный сок ракообразных с приправой савора и мякотью фруктов. Попробуйте, добавьте флёр де сель и перец.

Отделите белое мясо цесарки от костей, налейте немного соуса на тарелку, положите сверху половину грудки цесарки, выложите вокруг овощи.



Нью-Йорк

Все не так страшно, как кажется

Даже если стоит жара, как в Сахаре, обезвоживание не грозит жителям Нью-Йорка. И образ ньюйоркца, равнодушного к напиткам, – это нечто за гранью фантастики. Были времена, когда для любого горожанина не имело значения, что пить, лишь бы почувствовать опьянение. И они должны были постоянно находиться в этом состоянии, хотя каждый из них согласится с тем, что тонкость вкуса изысканного напитка лишь увеличивает удовольствие.

Четыре главных напитка определяют сегодняшний Нью-Йорк вино, пиво, коктейли и кофе, – и все они обладают своими качествами и способами воздействия.

Нью-Йорк, бесспорно, мировая столица коктейлей. И в ходе соревнований, устраиваемых на берегах Гудзона, выявляется лучший из лучших среди миксологов – барменов, создающих новые композиции. Великие сомелье Нью-Йорка, а может быть, и мира трудятся в ресторанах города. А что касается пива, то Нью-Йорк опять выбивается в лидеры пивоварения, каким был когда-то. И меняется также отношение к кофе: жители города наконец поняли, что кофеин обладает не только психостимулирующим воздействием, но и несомненными вкусовыми качествами.

И для полноты картины остается добавить, что Нью-Йорк чуть было не прекратил свое существование из-за обычной воды или скорее из-за ее отсутствия. По периметру города нет пластов залегания питьевой воды. Гениальная система акведуков, разработанная в 1842 году, и в наши дни снабжает город водой. Без этой системы водопроводов Нью-Йорк в любой момент мог бы умереть от жажды.

Кап оф джо[224]



Всем известно, что нервные и легковозбудимые люди нуждаются в стимуляторах, и ньюйоркцы не являются в этом смысле исключением. Утренний кофеиновый удар по синапсам стал таким же ритуалом, как и пробежка на беговой дорожке в 6 часов утра. Нужно видеть, какие длинные очереди выстаивают ньюйоркцы перед автолавками, чтобы приобрести свою дозу кофеина. Но речь идет не о маленьком стаканчике крепкого и горячего эспрессо, который выпивают здесь же, возле стойки. Нет… Жители города покупают по пол-литра мутноватого и отвратительного на вкус напитка, который отхлебывают на ходу, отправляясь по своим делам. Как-то раз весенним вечером я разговорилась об отношении ньюйоркцев к кофе со Стивеном, англичанином и, естественно, любителем чая, не скрывавшего своего презрения к тем, кто пристрастился к джо. «Я не понимаю, почему ты, будучи в Нью-Йорке, заинтересовалась кофе. Ведь мы же не в Сиэтле и не в Орегоне. Посмотри на них, когда они несутся по улице с картонными стаканами в руках, они даже не знают, что пьют». Продаваемый навынос кофе имеет, с нашей точки зрения, две функции: вливание утренней дозы кофеина в потребителя и разогревание рук о стакан зимой. Хотя нью-йоркский кофе имеет такое же отношение к кофеину, как виагра к таблетке, принимаемой в случае эректильной дисфункции: это система высвобождения молекул пролонгированного действия. Если во Франции на то, чтобы выпить кофе, затрачивается ровно 5 минут, то в Нью-Йорке на этот процесс затрачивается весь день.

Ежеминутно они прикладываются к своим стаканам, содержащим самые разные кофейные комбинации с молоком и к тому же с экзотическими акцентами: капучино, кофе латте, ванильный маккиато, кофе мисто, мокачино… Да и молоко выступает в самых разных сочетаниях: смесь молока со сливками, которую они называют *half and half* (то есть ничего общего с наполовину снятым молоком), 1 %, 2 % молоко или *skim* (обезжиренное), а еще *low fat, soy milk* (соевое молоко). Поняв, что я никогда не смогу разобраться во всех этих нюансах, я решила использовать обобщающее название, говоря *milk*, и как оказалось, меня понимают во всех кофе-шопах. Я не знаю, что собой на самом деле представляет молоко, но хорошо знаю, что, начиная с того момента, как оно покинуло вымя коровы, и до того, как оно попало в мою чашку, ему пришлось пережить множество тяжелейших испытаний. Молоко гомогенизированное, обогащенное, обезжиренное, освобожденное от молочного сахара (лактозы), пастеризованное, прогретое, кипяченое, охлажденное, обогащенное порошковым молоком. Все эти манипуляции, разумеется, разрешены санитарными нормами, разработанными Управлением по контролю над качеством продуктов и медикаментов, а некоторые, например пастеризация, входят в разряд обязательных.

Кофе – самый употребляемый в мире напиток. Ежегодно выпивается пятьсот миллиардов чашек. И само собой разумеется, поголовное увлечение этим напитком не могло обойти стороной жителей Большого яблока.

Небольшая историческая справка. Американцы пристрастились к кофе, когда получило громкую огласку так называемое дело *Boston Tea Party* (взрыв возмущения в американском обществе, после того как англичане повысили пошлину на закупку чая), и тогда кофе выступил в роли патриотического напитка. А первый кофешоп в США был открыт в 1696 году на Бродвее, рядом с церковью Троицы и недалеко от Уолл-стрит. Впоследствии его заменили тысячи кафе сети *Starbucks*.

Постепенно, шаг за шагом, *Starbucks* приучил ньюйоркцев к хорошему, по-настоящему вкусному кофе. А до этого пили так называемый *deli coffee*, напиток, еще более отвратительный, чем цыпленок, взращенный на гормонах. Но справедливости ради следует сказать, что после посещения любого из кофешопов этой сети чувствуешь себя несколько озадаченной. В целом нельзя сказать, что все кафе плохие. Отношение к клиентам, если не особенно придираться, скорее хорошее (хотя мы не ставили перед собой задачи досконально изучить их стиль работы), декор также

вполне приемлем. Но обилие химических сиропов, взбитых сливок с тысячью калорий, вафельные рожки размером с ведро для мороженого, пристрастие к огромным порциям (видимо, у них культ размеров *super-size*) приводят в конце концов в состояние подавленности. Гегемония кофе также не радует. Кроме того, все кафе похожи друг на друга, как две капли воды, и, например, *Starbucks* на углу Южной Парк-авеню и 39-й улицы выглядит точно так же, как его собрат в Париже или Шанхае.

Примеру *Starbucks* следуют и многие другие владельцы небольших кафе, что можно считать хорошим признаком, и путь чашке кофе за 4 доллара (хотя чаще всего это картонный или пластиковый стакан) уже проложен. Но нельзя не отметить, что и в этом секторе отчетливо просматривается тенденция к росту цен, и стоимость все того же пластикового стакана кофе в Café Grampy, равного по объему чашке, уже дошла до 12 долларов!

На протяжении многих лет Вест-Виллидж был кварталом кофешопов. Десять лет тому назад кофе подавали в версии *Friends*: в больших плошках размером чуть ли не с собачью миску с добавлением искусственных ароматизаторов (корицы или ванили), что было очень модно в то время. И хотя сегодня кофешопы пересмотрели свое меню, тем не менее кофе продолжают подавать в пластиковых или картонных стаканах (хотя владельцы некоторых из них считают своим долгом наливать эспрессо в керамические чашки), по-прежнему его покупают навынос, и, как в добрые старые времена, в ассортименте большое количество вариантов кофе с молоком, а двойной эспрессо так и не стал самым популярным напитком. Но бариста[225] теперь с большим вниманием относятся к производству кофе: они хотят знать, из какой страны его поставляют (из Бразилии, Явы, Колумбии или Эфиопии), как его обжаривают, некоторые их них приобрели кофемашины с единственной функцией эспрессо.

Долгое время в Нью-Йорке *regular coffee* представлял собой фильтрованный кофе с двумя кусками сахара и молоком. Новое поколение владельцев кофешопов заново переосмысливает традиционный рецепт старинного напитка.

Хочу пивоварню (пусть маленькую)



Не так давно в США, когда заходила речь о пиве, все имели в виду либо *Budweiser*, либо *Miller*. Хотя большой разницы между двумя этими напитками нет, и оба они практически имеют один и тот же вкус, как, впрочем, одну и ту же историю, напоминающую историю коки вкупе с пепси, но только в слегка алкогольной версии. Но поколение фудистов (или гурманов), внеся революционные изменения в производство томатов, консервированных маринованных овощей и многого другого, не могли не обратить внимания на пивоварение. В начале прошлого века Бруклин был мировой столицей пива. А в XIX столетии ту часть Бруклина, где были сосредоточены пятьдесят восемь пивоварен (кварталы Бушвик и Вильямсбург), даже называли аллеей пивоваров.

Но в течение пятидесяти лет индустрия пивоварения прекратила свое существование в Бруклине. И виной тому – сухой закон, в соответствии с которым был введен запрет на изготовление, распространение и употребление алкогольных напитков. Но не следует думать, что все бруклинцы оказались законопослушными людьми. Одна пивоварня продолжала работать, и ее владельцы даже прорыли подземный пивопровод в соседний гараж на глубине в двадцать футов. Это был золотой век организованной преступности, когда могли убить просто так, не имея на то серьезных оснований, и когда стояли насмерть за свой ячмень и хмель. Последующие за этим две мировые войны и революция в производстве сельхозпродукции и в пищевой

промышленности навсегда покончили с традицией пивоварения в Бруклине, а последняя пивоварня закрылась в 1976-м. Прощай кустарное производство, да здравствует индустриальное могущество! *Budweiser, Wassup! Wassup?* Это американская послепивная отрыжка, разговорная версия выражения *What's up?* («Что нового?») Термин, который произносится с ударением на первом слоге, *waaassup*, появился во время рекламной кампании пива *Budweiser*, начатой в 1999 году во время непременного Супер Боула, великой спортивной американской мессы, организуемой по поводу финала американского футбола, во время которой представители мужского племени общаются друг с другом в парах пива неопределенного вкуса, заедая его резинистой пиццей; этот напиток некоторые даже сравнивают с конской уриной. «Лошадиная моча», – именно так говорят они, цитируя знаменитого американского писателя и юмориста Г. Аллена Смита, который, попробовав впервые американское пиво, сказал: «Вылейте это лошадям!» На рекламных плакатах был представлен архетип американского успеха и благополучия, вы не раз его встречали либо на холмах Монмартра, либо на папертях соборов. Одетый в шорты и сандалии, с окружностью талии, обратно пропорциональной его IQ (коэффициент интеллекта), именно он и его блестящее и столь же успешное окружение являются героями рекламной кампании *Budweiser*. Сделаем небольшое отступление: на одном из первых рекламных роликов герой, развалившись на диване с бутылкой пива *Budweiser*, от нечего делать звонит своим приятелям. Его товарищ, сняв трубку, через силу выдыхает: *Wassup*, а его товарищи хором за ним повторяют: *Wassup*, и вся нация потешается, наблюдая ролик, находя все это необыкновенно смешным. Как заметила одна наша приятельница, которой не откажешь в уме и которая никогда не произносит «wassup», главный ингредиент пива *Budweiser* – это маркетинг.

Судя по всему, символу американской мечты, в шортах, с бутылкой пива в одной руке и пиццей – в другой, суждена долгая жизнь.

Но вокруг янтарного напитка идет тихая и незаметная революция. Те из американцев, которые никогда не ходят в шортах, отправляясь в путешествия, решили возродить традиции пивоварения. В 1996 году начала работать *Brooklyn Brewery* – результат сотрудничества Стива Хайнди и Тома Поттера. Хайнди был когда-то военным репортером в *Associated Press* и однажды он решил круто изменить свою жизнь, посвятив ее пивоварению. Если верить слухам, Хайнди начал изготавливать свое собственное пиво, когда он в качестве репортера находился в мусульманских странах Персидского залива, где алкоголь

запрещен. Далее все развивалось в соответствии с канонами американских историй о том, каких успехов можно добиться, трудясь не покладая рук. Гэррет Оливье, мэтр пивоварения и воплощение элегантности, в безупречном блейзере и рубашке в полоску (один из тех, кто скорее умрет, чем произнесет пошловатое *Wassup*), встретил меня в пивоварне. За свою жизнь Гэррет выпустил около 20 сортов различного пива, некоторые из них легкие, другие ароматизированные, третьи же столь же темные и горькие, как Бритни Спирс на следующий день после пирушки. Пивоварня, расположенная в одном из бывших складских помещений в Вильямсбурге, в Бруклине, насчитывает двадцать чанов, в которых идет ферментация ячменя и хмеля.

Эрудит, гастроном, Гэррет сумел убедить американцев, что хорошее пиво – это не химера. «Мы утратили нашу гастрономическую культуру. В начале XX столетия Нью-Йорк был мировой столицей высокой кухни, мы владели многонациональными кулинарными традициями, а затем, после Второй мировой войны, прогресс уничтожил нашу культуру. Прогресс дал нам хлеб, похожий на губку, сыр, напоминающий пластик, мясо, жесткое, как резина, и пиво, которое больше напоминает фруктовый сок. Но несколько лет тому назад мы совершили поворот на 180 градусов. Все больше и больше ресторанов с хорошей кухней предлагают посетителям большой выбор качественного пива различных сортов». Пиво начинает вытеснять вино. Не проходит ни одной недели без того, чтобы где-нибудь в баре, модном ресторане или на фестивале, на котором собираются пивовары одного региона, не организовали бы дегустацию нового сорта пива.

В день моего визита в пивоварне приступили к розливу по бутылкам пива, прошедшего двойную ферментацию. Гэррет объяснил мне: «Мы изготовили это пиво, применив методику производства шампанских вин. Надо сказать, что в Европе все пивовары работают по этой технологии, смысл которой заключается в том, что процесс ферментации продолжается в бутылках. – Помолчав минуту, он добавил, широко улыбаясь: – Мы называем эту методику бруклинской».

Пиво остается самым демократичным и потребляемым алкогольным напитком в мире – и, разумеется, в США. В астрономических количествах его пьют даже в университетских городках и общежитиях, и, судя по всему, его производители никогда не останутся без работы. *Brooklyn Lager*, произведенный в пивоварне *Brooklyn Brewery*, стоит не дороже его кузенов, произведенных в промышленных масштабах. Сегодня индустрия пивоварения находится в процессе обретения своих корней,

затерявшихся в Бруклине, где недавно открылись еще две пивоварни. И есть энтузиасты, среди них мы видим и Брэда Холлмана, бармена из ресторана *Gramercy Tavern*, расположенного поблизости от Юнион-сквер, которые варят пиво на дому. В Нью-Йорке 70 % любителей пива – мужчины, хотя женщины также решили от них не отставать. Маура входит в 30 % женщин и очень этим гордится: «Меня не интересует, как другие к этому относятся, нет ничего более бодрящего и освежающего, чем холодное пиво, когда летом в Нью-Йорке стоит удушающая жара, и буквально задыхаешься от зноя».

Реакция отторжения



Вас перекормили, как перигорских гусынь, до тошноты? Мы имеем в виду всем известную пословицу: «Скажи мне, что ты ешь, и я скажу тебе, кто ты». Но мы решили пойти еще дальше и перефразировали ее: «Скажи, тошнит ли тебя после вечеринки с обильными возлияниями, и мы скажем, алкоголик ли ты». И в этом смысле мы охотно отдаем пальму первенства англичанам и австралийцам. (Говорят, в одном из глухих уголков Австралии есть салун, в котором возле бара стоит емкость, куда посетители могут исторгать содержимое их желудков; они пьют, очищаются, опять наливаются до краев, и все в таком духе, пока смерть их не застигнет.) И нужно сказать, что ньюйоркцы не отстают от них ни

на шаг.

Вызывание рвоты было общепринятой практикой среди римлян, известных своим эпикурейским отношением к жизни, своими пиршествами, часто переходившими в оргии, любовью к вину и состоянию опьянения. Сенека, знаменитый римский поэт и писатель, рассказывает, что римляне вызывали рвоту, чтобы иметь возможность съесть еще больше, и ели, чтобы исторгнуть съеденное обратно. Принимая подобную точку зрения, можно сказать с уверенностью, что человек – это вполне сбалансированная экосистема.

Но существовали обязанности, которые возлагались исключительно на рабов, и была такая профессия, как уборщик за пирующими римлянами. Сенека с наслаждением описывает следующую сцену, не испытывая при этом никаких неприятных чувств: «В то время как гости наслаждались пиршеством, один из рабов подтирал плевки на полу, а другой убирал рвотные массы гостей». В то время это воспринималось как нечто само собой разумеющееся и даже считалось признаком цивилизованности, и никто не испытывал неловкости, очищая желудок рядом с соседом по столу. По той или иной причине, но к счастью для нас, подобная практика вышла из моды.

Но если запрещено испражняться в общественных местах и принято убирать за своей собакой, то в Нью-Йорке, где никогда не упустят случая нарушить общепринятые правила и культурные традиции, часто прилюдно опустошают желудок после обильных возлияний.

Стивену, ночному уборщику мусора, первому приходится сталкиваться с подобными спектаклями. «Это чаще всего случается с людьми по выходным, хотя в день рождения, который выпадает на середину недели, также могут напиться до рвоты. Неприятности в личной жизни, расставание с любимым человеком, увольнение, корпоративный Новый год – все это поводы для того, чтобы позволить себе лишнее».

Доктор Мей Занг, работающая в Нью-Йорке, объясняет: «Один из защитных механизмов заключается в отторжении яда, попавшего внутрь человеческого организма». И далее она добавляет: «Я знаю, что французам сложно понять, и я должна признаться, что сама с трудом это допускаю, но человеческое тело воспринимает алкоголь как яд, и оно, к сожалению, пытается от него избавиться (я представила бутылку вина стоимостью в 20 000 долларов, от которой пытается избавиться человеческое тело. Да, глупее не придумаешь!). Когда много пьют, наш мозг говорит: стоп, слишком много яда, и его исторгают наружу».

Может быть, не все это знают, но ежегодно человечество

платит страшную дань этому защитному механизму. Именно благодаря ему, 18 сентября 1970 года от нас ушел Джимми Хендрикс, захлебнувшись рвотными массами.

Субботними вечерами молодые прожигатели жизни, законодатели моды (и законодательницы на высоченных шпильках) упиваются пивом, водкой, текилой… И хотя коктейли стоят недешево – в среднем 19–22 доллара – и названия у них поэтичные, например «Секс» или «Бич», для большинства из них вечер заканчивается на тротуаре.

Все объясняется репрессивным законодательством в отношении алкоголя, в соответствии с которым запрещено его употребление до двадцати одного года практически во всех штатах страны. И американцы поздно приобщаются к культуре употребления алкоголя, в то время как во Франции дети пробуют первый стакан крепкого вина уже в семь лет, а в пятнадцать его регулярно употребляют во время семейных застолий на глазах у родителей. И к двадцати одному году они умеют пить с относительной умеренностью, ценя прежде всего качество напитков.

С другой стороны Атлантики все происходит с точностью до наоборот. Находящиеся под неусыпным контролем до двадцати одного года, впоследствии молодые ньюйоркцы погрязают в пьянстве, иногда заканчивая свою жизнь в лужах собственных испражнений.

Детокс



Ньюйоркцам пришлась по вкусу идея проводить курсы очищения после того, как они отравились литрами алкоголя, гамбургерами, напичканными гормонами, большой дозой кофеина, снеками с кукурузным сиропом (и с большим содержанием фруктозы), огромными двойными сандвичами и новичком на рынке питания под названием «KFC» (два обжаренных в панировке куриных филе, два ломтика бекона, четыре – сыра, и все это «великолепие» в 540 калорий подается под соусом *Colonel*). Идея очищения не нова, ее адептами были Иисус Христос, Магомет… Обладая духовной составляющей и будучи в то же время догматичной, процедура детоксикации не могла не понравиться ньюйоркцам. Она прекрасно сочетается с их образом жизни: работать до изнеможения, отдыхать на всю катушку, а затем проводить глобальное очищение организма. *Blue Print Cleanse* – небольшая процветающая компания, расположенная в Бруклине. Их девиз: «Вы пьете, мы думаем за вас». В программе три курса очищения разной интенсивности: обновление, созидание и глубокое очищение организма, которыми предусматривается удаление шлаков и токсинов, накопившихся в вашем теле. На их сайте говорится: «Глубокое очищение проводится, чтобы напитать ваш организм хлорофиллом, восстановить кислотно-щелочное равновесие, удалить нечистоты из вашего желудочно-кишечного тракта, чтобы карандаш, который вы жевали в трехлетнем возрасте, больше на засорял ваш кишечник». Трудно сказать, чего там было больше, сала или

свинины, а может быть, петрушки с кориандром (биологически чистыми, разумеется).

Blue Print Cleanse ежедневно поставляет своим клиентам на дом шесть пронумерованных от 1 до 6 бутылок с фруктовыми, овощными соками и соком ореха акажу (содержится в скорлупе ореха) в изотермической упаковке, которые нужно пить в предлагаемой последовательности. Существует сайт, где объясняется способ употребления. В принципе, ничего сложного. Пьешь, закрываешь бутылку, снова пьешь. Вкус напитков довольно приятный. А что касается эффекта очищения, то его еще предстоит доказать.

В закрытом клубе *Drawing Room* в отеле *Soho House*, расположенном в квартале Митпэкинг-дистрикт, регулярно можно встретить работающих здесь хипстеров и законодателей уличной моды, постоянно что-то потягивающих из бутылок и запивающих напитки чаем… Я провела опрос одной из неофиток, попросив ее поделиться своим мнением о пользе и достоинствах этого метода очищения. Я ее называла «яблочком». Приговор был таков: «Тяжело не иметь даже крошки во рту в течение трех дней». *Blue Print Cleanse* предупреждает: «По окончании курса детоксикации вы почувствуете себя значительно лучше, хотя во время его проведения у вас могут возникнуть боли различной локализации: в животе, голове… Все эти побочные эффекты говорят о степени зашлакованности вашего организма. С этой точки зрения я загрязнена ничуть не меньше берегов Бретани на следующий день после крушения судна “Амоко Кадис”».

Напитки на любой вкус

Биргартены [226]

Bohemian Hall and Beer Garden

29–19 24th Ave., между 29th St. и 31th St., Astoria, Queens – (718) 274-49-25

Дедушка всех биргартенов, основанный чуть ли не в эпоху Мафусаила. Огромное помещение. Отправляйтесь сюда большой компанией. В хорошую погоду закажите столик в саду.

Loreley Restaurant & Biergarten

7 Rivington St., поблизости от Chrystie St. – (212) 253-70-77

Менее пафосное заведение, чем прочие пивные залы. Но зато здесь царит дух старины и подлинности. Большой выбор бутылочного немецкого пива, пива в разлив и сытных немецких блюд. Жареные колбаски подаются с гарниром из отварной

картошки. Разливное пиво продается в бочонках (литр стоит от 14 до 16 долларов).

The Standard Biergarten

848 Washington St., угол 13th St. (вход со стороны Little W. 12th St., угол Washington St.) – (212) 645-46-46

Пиво льется рекой среди знатоков модных тенденций и веяний. Теперь оно становится самым популярным напитком и отлично смотрится на фоне винтажных платьев и туфель на шпильках. И все это происходит на открытой террасе ультра-современного *Standard Hôtel*. Ассортимент пива удовлетворит самый взыскательный вкус.

Radegast Hall & Biergarten

113 N. 3rd St., возле Berry St. Williamsburg, Brooklyn – (718) 963–39–73

Это заведение недавно появилось в Вильямсбурге. Здесь вы встретите многих представителей местной богемы (в США французский термин «бобо», что означает «богемная буржуазия» (производное от *bourgeois-bohéme*), так и не вошел в разговорный язык, вместо него употребляется слово «бого» от «богемный»). В ассортименте колбаски и другие фирменные австрийские и немецкие блюда.

Коктейль-бары

Milk & Honey

134 Eldridge St., между Broome St. и Delancey St.

Это легенда. Бар, открытый Сашей Петраске, воссоздает атмосферу подпольных заведений времен сухого закона. Коктейли готовят на основе натуральных фруктовых соков с использованием лучших ингредиентов. Бесполезно выбирать, доверьтесь бармену, стоящему за стойкой, и попросите вам приготовить какой-нибудь напиток на его вкус. Перед приходом зарезервируйте столик по телефону. Номер телефона указан в красных страницах (телефонный справочник). Желаем удачи!

Flatiron Lounge

37 W. 19th St., между 5thAve. и 6th Ave. – (212) 727–77–41

Джулия Рейнер, владелица здешних мест, буквально создает шедевры. Она собственноручно готовит горькие настойки, отвары и многие другие ингредиенты для своих коктейлей, подавая их с кусочками льда разных размеров в зависимости от того, какой результат она хочет получить. Это настоящая ювелирная работа.

Apothéke

9 Doyers St., поблизости от Bowery – (212) 460-04-00

Этот бар, где можно не только выпить, но и плотно перекусить, недавно появился на рынке. В переводе с немецкого языка его название означает «аптека», а все коктейли разделены по группам в зависимости от их так называемого терапевтического воздействия. Исцеление обеспечено, даже если вы не больны. Лично нам очень нравятся напитки, которые готовит Тео, миксолог, специализирующийся на приготовлении коктейлей инков (во всяком случае, именно так он нам представился).

Dutch Kills

27–24 Jackson Ave., поблизости от Dutch Kills St., Queens – (718) 383-27-24

Последнее детище Саши Петраске, владельца Milk & Honey. Заведение того же калибра и уровня, что и его старший брат.

Mayahuel

304 E. 6th St., угол 2nd Ave. – (212) 253-58-88

Дворец, посвященный мескалю[227] и текиле. Псевдомексиканский декор, но коктейли великолепны.

Cienfuegos

443 E. 6th St., между 1st Ave. и Ave. A – (212) 614-68-18

Бар с псевдокубинской атмосферой, большой выбор коктейлей и пуншей на основе рома.

Clover Club

210 Smith St., поблизости от Butler St., Brooklyn – (718) 855-79-39

Младший брат *Flatiron Lounge*, расположенный в Бруклине. Джулия Рейнер ни на йоту не отступает от своих правил: чистота ингредиентов, качество продуктов. С момента открытия своего первенца Джулия повзрослела и теперь, чтобы ее клиенты пили не на голодный желудок, она предлагает большой выбор изысканных снеков.

Char № 4

196 Smith St., возле Baltic St., Brooklyn – (718) 643-21-06

Бар, целиком и полностью посвященный бурбону (американское виски).

Pierre Loti

53 Irving Pl., угол 17th St. – (212) 777-56-84

Во всем прослеживается турецкое влияние. Большой выбор вин, привезенных из всех стран мира. Хорошее сочетание цены и качества. Летом мы предпочитаем посидеть на их террасе.

Sample Wine Bar

152 Smith St., возле Bergen St., Brooklyn – (718) 643-66-22

Зайдите в бар этого небольшого ресторана, где подают испанские закуски тапас, чтобы выпить бокал вина. Атмосфера спокойная, что особенно ценится в Нью-Йорке, где в ресторанах приходится кричать изо всех сил, чтобы тебя услышали.

Vesta Trattoria and Wine Bar

21–02 30th Ave., поблизости от 21st St., Queens – (718) 545-55-50

Бар расположен вдали от шума городского. Большой выбор итальянских вин. Идеальная атмосфера для того, чтобы отдохнуть и расслабиться после напряженного рабочего дня.

Veritas

43 E. 20th St., между South Park Ave. и Broadway – (212) 353-37-00

Самая большая винная карта во всем Нью-Йорке, насчитывающая около 3 000 наименований. Кроме того, выбор вин безупречен.

The Bar @ Etats-Unis

247 E. 81st St., поблизости от 2nd Ave. – (212) 396-99-28

Крошечный ресторан, расположенный в Верхнем Ист-Сайде. В этом квартале почти нет баров, поэтому The Bar – это приятная неожиданность.

Tia Pol

205 10th Ave., возле 22nd St. – (212) 675-88-05

Маленький испанский ресторан, но раз уж вы сюда зашли, не премините насладиться царящей здесь атмосферой радушия и веселья.

Txikito

240 9th Ave., недалеко от 25th St. – (212) 242-47-30

Принадлежит тому же ресторатору, что и *Tia Pol*, хороший

ассортимент испанских вин, закажите что-нибудь из их блюд, вы не будете разочарованы!

Bar Jamon

125 E. 17th St., угол Irving Pl. – (212) 253-27-73

Фаворит у жителей квартала Грамерси-парк и Ирвинг-плейс. Очаровательный квартал и очаровательный маленький бар, поэтому здесь всегда много народа. Большой выбор гастрономических изделий. Карта вин безупречна.

Turks & Frogs

323 W. 11th St., между Greenwich St. и Washington St. – (212) 691-88-75

Уютный винный погребок в Вест-Виллидж. Большой выбор турецких вин.

Dell'anima

38 8th St., угол Jane St. – (212) 366-66-33

Зайдите в этот винный бар, где царит атмосфера Италии, и наслаждайтесь.

Barcibo Enoteca

2020 Broadway, рядом с 69th St. – (212) 595-28-05

Еще один бар с итальянскими акцентами. Сочетание цены и качества именно в этом квартале выше всяких похвал. Большой выбор восхитительных колбасных изделий и мясной гастрономии.



Кофешопы

Abraçao

86 E. 7th St., на углу 1st Ave.

В этом кафе, по размерам не больше носового платка, варят замечательный кофе, в основном эспрессо из разных сортов, и не менее вкусный фильтрованный кофе. Кофе обжаривают на месте.

Bluebird Coff ee-Shop

72 E. 1st St., угол 1st Ave. – (212) 260-18-79

От их выпечки мы в восторге, а кофе ей ни в чем не уступает.

Saturdays Surf

31 Crosby St., между Grand St. и Broome St.

В отсутствие песка и пляжей этот кофешоп открыли несколько сёрферов. Здесь, разумеется, также нет ни песка, ни пляжа, но зато небольшой сад позади заведения. Если мы упомянули о нем, так это потому, что здесь готовят хороший кофе.

Café Grumpy

Множество заведений этой сети в городе (в основном на Манхэттене и в Бруклине).

Самый большой выбор лучших сортов кофе, обжаривание зерен производится на месте. Результат: свежесть и чистота ароматов сразу же завладевают вашими вкусовыми рецепторами, как только вы переступите порог любого из их заведений.

Gorilla Coff ee

97 5th Ave., на углу Park Pl., Brooklyn – (718) 230-32-44

Обжаривание зерен производится на месте. У их кофе ярко выраженный вкус, поэтому здесь всегда так много народа.

Roasting Plant

81 Orchard St., поблизости от Broome St. – (212) 775-77-55

Roasting Plant Javabot – это робот, предназначенный для обжаривания кофейных зерен и больше напоминающий противотанковый гранатомет. Обжаривание, естественно, производится на месте и в день изготовления кофе, чтобы сократить время между его варкой и потреблением, сохранив, таким образом, максимальную чистоту вкуса напитка.

Joe's

Несколько кафе этой сети в городе.

Мы обожаем эту мини-сеть, где варят изумительно вкусный кофе. Наш любимый кофешоп находится в Вест-Виллидж. Посетители заходят сюда, чтобы в спокойной атмосфере почитать *Times* или собственную рукопись. Мы с наслаждением прислушиваемся к разговорам наших соседей по столу, изливающих свою невротичность в критике существующих порядков. Для нас это момент приобщения к чему-то неизмеримо высокому!

Stumptown Coff ee Roasters

The Ace Hotel – 20 W. 29th St., между 5th Ave. и Broadway – (212) 679-22-22

Кофехаус, расположенный в *The Ace Hotel*, – это апофеоз пафоса, как, впрочем, и все, что имеет отношение к этому отелю. Но тем не менее кофе у них замечательный.

Sant Ambroeus

259 W 4th St., между Charles St. и Perry St. – (212) 604-92-54

Итальянское кафе. Разумеется, всегда в наличии капучино и большой выбор бисквитов. Очень милый, если не сказать женственный, декор. Но иногда требуется небольшая доза слащавости. Что касается кофеина в их напитках, то они совершенно лишены этого признака!

Gimme Coff ee

228 Mott St., на углу Prince St. – (212) 226-40-11

495 Lorimer St., возле Powers St., Brooklyn – (718) 388-77-71

Многие жители Нью-Йорка будут вас убеждать в том, что это лучшее кафе (типично нью-йоркская черта навязывания своего мнения, часто ошибочного) среди ему подобных. На самом деле здесь действительно готовят хороший кофе, как и во всех других кофешопах из приведенного нами списка.

Naidre's

384 7th Ave., поблизости от 12th St., Brooklyn – (718) 965-75-85

Всегда в наличии великолепный кофе латте, который вы можете выпить на месте или захватить с собой (вы будете иметь право на сердечко или лист дерева – в зависимости от их настроения, – которые обаятельный официант или не менее симпатичная официантка нарисуют на шапке взбитого молока).

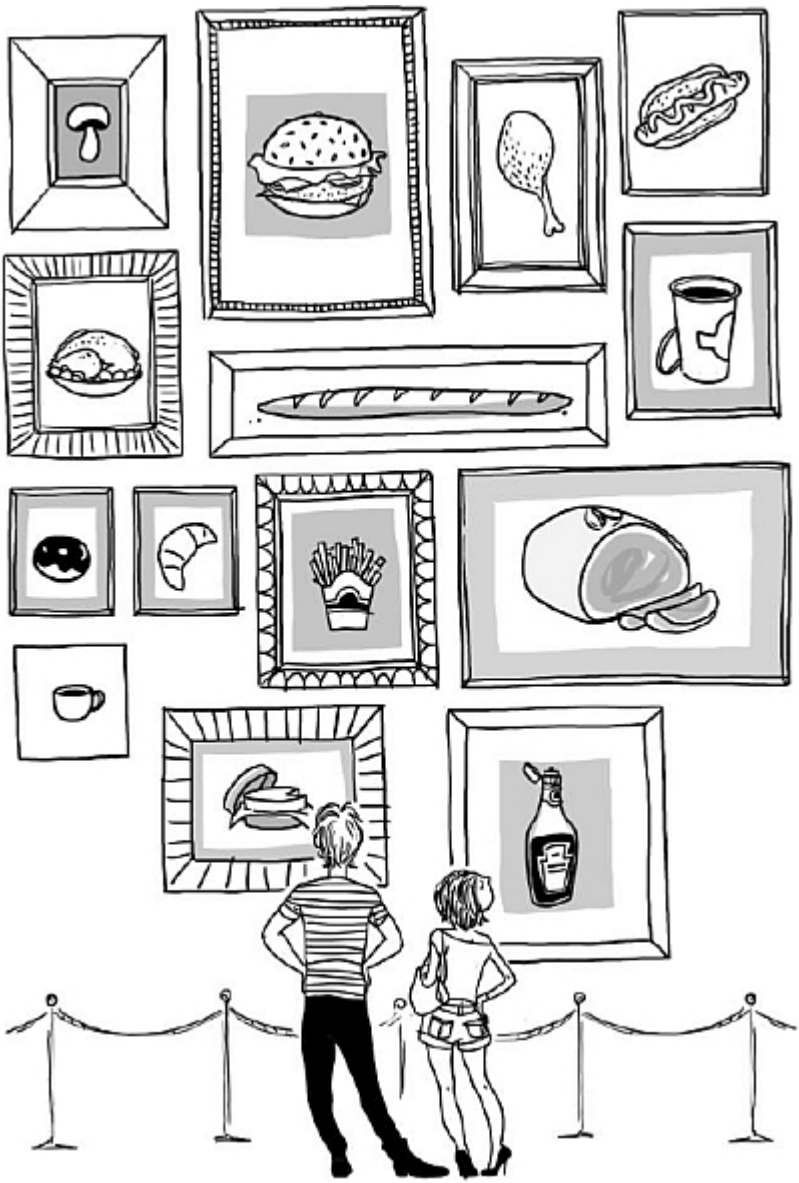
Red Horse Café

497 6th Ave., рядом с 12th St., Brooklyn – (718) 499-49-73

Ежедневно сюда завозят только что обжаренный кофе, который поставляет небольшая компания *Barrington Coffee*, расположенная в Вермонте.


WE ARE HAPPY
TO SERVE YOU

9. Кулинарные достопримечательности



Париж

Национальное достояние

Наварен из ягненка,[228] телячья голова под соусом грибиш, [229] луковый суп, запеканка Пармантье (из рубленого мяса под картофельным пюре), ветчина и, разумеется, парижские шампиньоны, а кроме того, багет, кольцо из заварного теста, которое называется «Париж – Брест», шу с кремом шантийи, шукеты,[230] пирожное из слоеного теста с франжипаном (густым миндальным кремом, похожим на заварной), кофейный крем мокко, слоеное тесто, заварной крем флан. Перечислять можно долго. Сейчас об этом стали забывать, но немало французских национальных блюд, простых в приготовлении, народных, либо изысканных – и являющихся частью высокой кухни, родилось именно в парижском регионе. Разнообразие парижской кухни вызвано местными особенностями и историей, обогащенной кулинарными традициями многих народностей, населяющих столицу. Условия жизни и региональные культурные обычаи привили французам вкус к острой и пикантной пище, к вину, уксусу, любовь к свежим овощам, выпечке и хорошему хлебу.

Без этих икон кулинарии Париж не был бы Парижем



Пот-о-фё [231]

Одно из самых традиционных парижских блюд (готовится из телятины: шейная часть или лопатка и грудинка), а его происхождение восходит к временам Средневековья, когда долгими холодными зимними или осенними вечерами люди грелись, сидя у огня в крохотных кухнях, где невозможно было приготовить ничего другого, кроме как отварить на медленном огне мясо.

Как показал Кристиан Будан в своей книге «Париж готовит в центре мира» пот-о-фё долгое время было народным блюдом трудового населения города. Наряду с тушенной в горшке курицей, пот-о-фё – это, как сейчас принято говорить, три в одном: мясо, овощи и суп. Его можно приправлять соусами, например соусом «винегрет» или на основе петрушки с оливковым маслом и чесноком, добавлять в него вчерашние холодные остатки, его можно подогреть. «Звезды» народных недорогих бистро, знаменитые бульоны, которыми питались старьевщики, да и вообще весь рабочий люд, появились только в XIX веке. До наших дней из этих бистро дожили только лишь два: *Chartie* на улице Фобур-Монмартр и *Le Bouillon* в VI округе. Когда

Жервеза[232] готовила угощение для праздничного стола, она перед жареным гусем всегда подавала суп, сваренный на основе мясного бульона. И блюдо всегда шло на ура.

В наши дни великие шеф-повара экспериментируют с пот-о-фё. На какое-то время исчезнувшее с наших столов, оно вновь завоевывает популярность, и считается хорошим тоном, особенно зимой, предложить его друзьям, собравшимся за столом, ведь оно, помимо того что насыщает, еще и согревает. Кроме того, это прекрасный повод для разговора: «Скажи, а как ты варишь мясо? Ты его кладешь в холодную воду или кипящий бульон?» И конца и края этим разговорам не предвидится. «А ты кладешь в бульон мозговую косточку?» – «Что за вопрос?!»

Яйца под майонезом

Яйца с майонезом, наряду с пореем под соусом «винегрет» – это золотой эталон всех бистро, своего рода тест на проверку того, как готовят в заведении и какие используют продукты, свежие и качественные (в том числе и яйца), и соусы (собственного приготовления или промышленные, из тюбика).

Вот идеальный рецепт этого блюда, по мнению *Asom*, Ассоциации по защите яйца под майонезом (и если существует подобная структура по защите свиной колбасы от подделок, то почему бы не организовать ассоциацию, охраняющую подлинность этого блюда?), созданной Клодом Лебей, который был опубликован в *Figaroscope*. Три половинки разрезанных вдоль яиц (калибр 75, то есть крупных), отваренных в течение 8–9 минут, политых домашним майонезом, разбавленным сметаной и приправленным горчицей. Поскольку вид у блюда малоаппетитный, то листья латука всегда будут желанным дополнением. Подойдет также любой другой гарнир, особенно маседуан[233] из свежих овощей.

Парижские шампиньоны

В шампиньонах не осталось ничего парижского, кроме названия. Сегодня большую часть грибов поставляют из Польши и Голландии. Внешне очень привлекательные, круглые, одинакового размера, они редко обладают хорошими вкусовыми качествами. Во Франции сейчас работают не более тридцати хозяйств, расположенных в основном в Валь-де-Луар, где занимаются выращиванием шампиньонов.

В Сент-Уан-л‘Омон, в городке Сержи (департамент Валь-

д'Уаз), находятся пять последних ферм Иль-де-Франса по разведению шампиньонов. Мы заехали в гости к Спинелли, которые на протяжении трех поколений занимаются выращиванием грибов. Их дед, родом из Италии, приехал сюда в качестве наемного рабочего в начале прошлого века. В 1949 году он выкупил хозяйство. Поистине золотой сюжет для тринадцатичасовых новостей телеведущего Жан-Пьера Перно. Сегодня его внук Грегори возглавляет ферму, а остальные хозяйства, расположенные по соседству, принадлежат его двоюродным братьям. Так что бизнес остался в семье.

Грибы выращивают в бывшем карьере, где добывали камень на перестройку Парижа во времена барона Османа. Здесь счастливо сочетаются все природные условия для разведения шампиньонов.

Отсутствие света и прямых солнечных лучей, повышенная влажность, постоянная температура, не поднимающаяся выше 17 °C, и хорошая почва, удобренная конским навозом. Грибы растут циклами. Через 30–40 дней после засевания почвы спорами появляются первые всходы, а приблизительно через шесть недель приступают к сбору урожая. После чего все повторяется снова. Тридцатипятичасовая неделя здесь проходит за два дня. Сбор грибов (тонна в день) осуществляется вручную, в противном случае их можно повредить. «Их вид (более крепкие) и ярко выраженный вкус не имеют ничего общего с импортируемыми грибами, напитанными водой, – говорит Грегори, с наголо обритой головой и красивыми карими глазами, – но оптовиков интересует только калибр грибов, выращенных в Польше или Голландии, и в конце концов все упирается в вопрос себестоимости. Мы не считаем, что наши грибы – это деликатес, но если так будет продолжаться, вполне вероятно, что они войдут в эту категорию».

Макарон

Маленькое пирожное округлой формы, хрустящее снаружи, нежно-бархатистое внутри, ведущее свое происхождение от меренг, ароматизированное и начиненное ганашем, которое когда-то называли «пупком монаха». У меня же оно вызывает ассоциации с целлюлитом на женских бедрах и отложением жира на мужских талиях. Но несмотря на это, я его обожаю. Макарон! Маленькое лакомство, прославившее Францию от Токио до Нью-Йорка и от Москвы до Пекина, символ французской изысканности, которое на протяжении поколений Далойо[234] подавали к столу французских королей – вплоть до Марии-

Антуанетты, не мыслившей прожить без него ни дня. После того как она лишилась головы, пирожное стало доступным и для буржуазии, хотя это последнее обстоятельство несколько подпортило его репутацию.

Для меня, уроженки Лоррени, макарон – это всего лишь смесь яичных белков с сахаром и провансальским миндалем, оригинальный рецепт которого, изобретенный сестрами-монахинями из женского монастыря Святого Причастия в Нанси, держался в секрете более двухсот лет.

Но для парижан, а следовательно, и для остальной части человечества парижский макарон, пирожное из двух половинок с начинкой между ними, родился в конце XIX столетия. С тех пор как Пьер Эрме, Пикассо кондитерского искусства, вдохнул в него вторую жизнь, его вкус изменился, став более богатым и насыщенным, благодаря изысканности новых сочетаний входящих в него ингредиентов. Васаби и конфи из грейпфрута, земляника и бальзамический уксус, белый шоколад и оливковое масло или манго с добавлением цветков жасмина, ландыша или розовых лепестков, как, например, у Ладюре.

И никого не интересует, как все это влияет на пищеварение. Все бросились постигать искусство приготовления макарона, и на многих кулинарных курсах этому обучают. Макарон стал настолько популярен, что даже в *McDonalds* продают эти пирожные. Некоторые видят в этом плохой знак и начало конца. Не подвергнется ли опрощению, своего рода вульгаризации этот кулинарный шедевр, превратившись в гамбургер, начиненный сахаром?

Багет

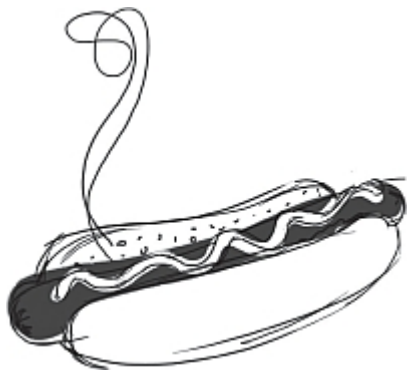
Для любой француженки багет – это своего рода достояние наподобие коллекции ее белья и платков. И это также один из секретов ее стройности, по заверению Мирей Гильяно, автора бестселлера «Почему француженки не толстеют?» «Американцы полагают, что во Франции багеты везде одинаковы и везде хороши, в то время как отыскать действительно хороший багет довольно сложно», – говорит Филлис, американка, много лет тому назад переехавшая в Париж и способная пересечь город из конца в конец ради вкусного хлеба. Когда она узнала, что пять пользователей Интернета в ходе жеребьевки будут выбраны мэрией для участия в конкурсе на звание «лучший парижский багет», она чуть не подпрыгнула на месте. Конкурс – это ежегодная церемония, которая проводится в Палате синдиката изготовителей хлеба и кондитеров в соответствии с

устоявшимися традициями и правилами. Палата находится на набережной д'Анжу, где великолепные частные отели острова Сен-Луи с фасадами, поражающими своей красотой, следуют один за другим. Уже в прихожей посетителей встречают старинные квашни для замеса теста. Пьянящий аромат свежевыпеченного хлеба заполняет отделанный деревянными панелями зал, выходящий окнами на Сену. Сто шестьдесят три багета, разложенные за несколько часов до этого на двух больших столах, ждут своей очереди.

Как и мисс Франции, багет должен иметь определенные размеры: он должен иметь длину от 50 до 70 см и весить от 240 до 340 г. Качество выпечки и мякиша, аромат и внешний вид багета являются основными критериями для жюри, состоящего из профессионалов хлебопечения и известных гастрономов. Филлис оказалась за столом с Кристианом Арабьяном, звездным шеф-поваром ресторана *Les Petites Sorcières,* и с Лин Коэн-Солаль, заместителем мэра, в чьи функции входит регулирование торговли, ремесленничества, художественных промыслов и т. д., которая в данном случае должна была играть роль Женевьевы де Фонтене,[235] но только хлебного мякиша. Жак Мабий, радушный президент синдиката булочников, с рыжеватым отливом на седеющих волосах в розовом галстуке в фиолетовую полоску и с массивной серебряной цепью на запястье, разразился короткой вступительной речью: «Багет был изобретен незадолго до 1920 года в Париже. Это был удлиненной формы батон (в то время он мог достигать 1,20 м в длину!), что, с точки зрения виноторговцев с рынка Алль и мясников из Ля Вилетт, было очень удобно для того, чтобы делать сандвичи. Багет ремесленного производства состоит их муки, пивных дрожжей, воды и соли. Вот и все. Никаких дополнений». Но, разумеется, при изготовлении хлеба руководствуются прежде всего вкусом (как собственным, так и потребителей). Любой булочник скажет вам, что багет должен быть хорошо пропеченным, хотя покупателям это не очень нравится.

Более 60 % багетов, покупаемых в Париже, относятся к традиционным (против 20 % в целом по стране). Еще четверть века тому назад все было просто: покупая багет, можно было быть уверенным в том, что его мякиш будет белым. Сегодня высококачественную белую муку выпускают производители следующих марок: Retrodor, Baguépi, Banette, Campaillette… Чтобы соблазнить покупателя, потребляющего все меньше хлеба, булочники прикладывают максимум усилий, пытаясь диверсифицировать выпускаемую ими продукцию. Но, по моему мнению, стоимость традиционного багета (более одного евро),

мягко говоря, слегка завышена. Багет за 0,85 евро, если только он произведен не в промышленных масштабах, найти непросто. За эту цену (то есть более 1 евро) они должны были бы кормить сдобными булочками – бриошами. Но в этом случае мы бы не могли окунуть в чашку с горячим шоколадом кусок хлеба с маслом или смочить его мякиш в яйце, сваренном всмятку, либо подтереть хлебом соус на тарелке, либо просто съесть бутерброд с маслом в бистро на углу – и лишились бы такого типично галльского наслаждения.



Лучшие из лучших

Приводим список булочных-кондитерских, где можно купить хорошие багет, круассаны, шоколадный хлеб и, кроме того, вкусную выпечку.

Le Grenier à Pain Abbesses
38, Rue des Abbesses, XVIII, 75018
M° Abbesses – + 33-1-46-06-41-81
Их секрет заключается в том, что перед выпечкой тесто «отдыхает». Первая премия за традиционный багет в 2010 году.

Le Grenier Félix
64; avenue Félix-Faure, XV
M° Boucicaut – + 33-1-45-54-57-48

Лучший багет в Париже в 2009 году

P'tit Père
1, Rue Danton, 93310 Le Pré Saint-Gervais
M° Hoche – + 33-1-48-45-40-25

Великолепные багеты, восхитительная венская сдоба и превосходная выпечка.

Stéphane Secco
20, Rue Jean-Nicot, VII, 75007
M° La Tour-Maubourg – + 33-1-43-17-35-20
Наберитесь терпения, если в выходные вы отправитесь сюда за багетами и венской сдобой.

Du Pain & Des Idées
34, Rue Ives-Toudic, X, 75010
M° Jacques-Bonsergent – + 33-1-42-40-44-52
В ассортименте хлеб с шафраном и медом, круассаны, яблочные пирожные. (Сожалеем, но по выходным не работает.)

Véronique Mauclerc
11 Rue Poncelet, XVII, 75017
M° Ternes – + 33-1-42-27-81-86
82, Rue de Crimée, XIX
M° Ourcq – + 33-1-42-40-64-55
Всегда в наличии множество разнообразных сортов хлеба из биологически чистой муки на натуральной закваске, а не на дрожжах, который выпекается в старинной дровяной печи (в любой момент можно насладиться этим зрелищем), а также хорошего качества традиционные французские багеты (хотя стоят они 1,30 евро!) и восхитительные бриоши с пралине.

Dominique Saibron
77, Avenue du Général Leclerc, XIV, 75014
M° Alésia – + 33-1-43-35-01-07
Помимо всего прочего, здесь вы всегда можете купить багеты, которые Доминик Себрон выпекает в своей булочной *Alésian*, и биологически чистый круглый хлеб.

Boulangerie Boris Portolan
29, Avenue Secrétan, XIX, 75019
M° Bolivar – + 33-1-42-40-23-86
Борис Портолан является обладателем звания «Лучший рабочий Франции». У него хорошие и недорогие багеты.

«Aux 140» Pierre Demoncy
140, Rue de Belleville, XIX, 75019
M° Jourdain – + 33-1-46-36-92-47
В эту булочную часто стоит очередь чуть ли не в 140 человек!

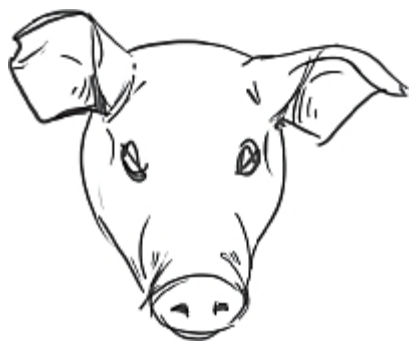
Boulangerie Julien
75, Rue Saint-Honoré, I, 75001
M° Les Halles – + 33-1-42-36-24-83
Беспроигрышный вариант. Всегда хорошее качество.

Лучшие в мире

Стейки с жареной картошкой

Хотя стейки появились на наших столах, прибыв с другой стороны Ла-Манша, мы их считаем парижским изобретением. Приводим список бистро и кафе, где можно съесть хороший стейк с картошкой, тартар, говяжью вырезку и даже гамбургер.

Bistrot Paul-Bert
18, Rue Paul-Bert, XI, 75011
M° Faidherbe-Chaligny – + 33–1–43–72–24–01
Одно из наших любимых бистро.



Unico
12, Rue Paul-Bert, XI
M° Faidherbe-Chaligny – + 33-1-43-56-73-55
В этом бистро, устроенном в полностью обновленной бывшей мясной лавке, все блюда готовят из аргентинского мяса.

Le Relais de l'Entrecôte Montparnasse
101, Boulevard du Montparnasse, XV, 75015
M° Vavin – + 33-1-46-33-82-82
Большое и солидное заведение.

Le Severo

8, Rue des Plantes, XIV, 75014
M° Mouton-Duvernet/Alésia – + 33-1-45-40-40-91
Главное достоинство этого бистро – отличная карта вин.

Chez Savy
23, Rue Bayard, VIII, 75008
M° Franklin-Roosevelt – + 33-1-47-23-46-98
Старое бистро с хорошей репутацией и неувядающей славой.

La Rotonde
39, Rue Delambre, XIV
M° Edgar-Quinet – + 33-1-43-26-48-26
Вам понравится располагающая атмосфера этого ресторана.

Aubrac Corner
37, Rue Marbeuf, VIII
M° George-V – + 33-1-45-61-45-35
Хот-дог по-авейронски[236] или мясо *Royal Aubrac* для тех, кто не имеет времени посидеть в их главном ресторане.

Le Grand Pan
20, Rue Rozenwald, XV, 75015
M° Convention Plaisance – + 33-1-42-50-02-50

Coff ee Parisien
4, Rue Princesse, VI, 75006
M° Mabillon – + 33-1-43-54-18-18
Кофешоп по-парижски, о чем и говорит название заведения.

Кондитерские, в которых выпекают самые вкусные пирожные «макарон»

Acide Macaron
72, Rue Legendre, XVII, 75017
M° Rome – + 33-1-53-11-19-51
Если вы решили изменить своим привычкам и посетить новую кондитерскую, загляните сюда. Уверяем вас, вы не разочаруетесь!

Ladurée
75, Avenue des Champs-Elysées, VIII, 75008
M° George V – + 33-1-40-75-08-75
Вы много потеряете, если не зайдете в эту кондитерскую.

Pain de Sucre

14, Rue Rambuteau, III, 75003

M° Rambuteau – + 33-1-45-74-68-92

Все их изделия очень и очень вкусные! Особенно горячий шоколад с мятой и крем-карамель с соленым сливочным маслом.

Это одна из лучших парижских кондитерских. Кроме того, у них очень хороший хлеб.

Pierre Hermé Paris

72, Rue Bonaparte, VI, 75006 M° Saint-Sulpice – + 33-1-43-54-47-77

Именно благодаря Пьеру Эрме макарон обрел вторую жизнь.



Кафе, в которых выпекают вкусные капкейки [237]

Berko

23, Rue Rambuteau, IV, 75004

M° Rambuteau – + 33-1-40-29-02-44

Synie's Cupcakes

23, Rue de l'Abbé-Grégoire, VI, 75006 M° Saint-Placide – + 33-1-45-44-54-23

La capcakerie «Chloé S.»

40, Rue Jean-Baptiste-Pigalle, IX

M° Saint-Georges – 06-98-76-80-84

Пицца – звезда мировой кулинарии и лучшие пиццерии

Al Taglio

2 bis, Rue Neuve-Popincourt, XI, 75011

M° Parmentier – + 33-1-43-38-12-00

Большой выбор лучших и самых вкусных пицц.

Pink Flamingo Pizza

105, Rue Vieille-du-Temple, III, 75003

M° Saint-Sébastien – Froissart – + 33-1-42-71-28-20

В Париже, кроме этой, имеются еще две пиццерии сети *Pink Flamingo* (и одна в Берлине). Пиццы, которые вполне могут претендовать на звание «звезд», готовят из биологически чистых продуктов.

Il Chapionissimo

98, Rue Montmartre, II, 75002

M° Sentier – + 33-1-42-36-40-28

Видимо, не зря они являются вице-чемпионами мира!

La Briciola

64, Rue Charlot, III, 75003

M° République – + 33-1-42-77-34-10

Модное заведение, находящееся на пике популярности.

Pasta e Basta

103–105, Rue de Tolbiac, XIII, 75013

M° Olympiades – + 33-1-44-24-54-84

Вердикт человека, который разбирается в пиццах: «Гениально!»

La Réginette

Galerie 66–49, Rue de Ponthieu, VIII

M° Franklin-Roosevelt – + 33-1-83-56-65-55

О ночи, проведенной в этой пиццерии, у вас останутся приятные воспоминания.

La Pizzetta

22, Avenue Trudaine, IX, 75009

M° Anvers – + 33-1-48-78-14-08

Для полноты картины и чтобы посидеть в прохладе, выбирайте столик на террасе.



Цыпочка от шеф-повара
Рецепт от Дельфины Зампетти, Le Café Caché au Cent-Quatre, Париж

Окорочка цесарки с лесными орехами и пюре из китайской тыквы

На четыре порции

4 окорочка цесарки
3 севенские луковицы
70 г лесных орехов
3 ст. ложки соевого соуса
Соль, свежемолотый белый перец
Пюре из китайской тыквы
1 большая китайская тыква
Полусоленое сливочное масло
1 луковица
Соль
Свежемолотый перец

Обжарьте окорочка цесарки, порежьте лук тонкими кольцами, обжарьте орехи.

Налейте немного оливкового масла на сковороду, положите лук, окорочка, орехи, залейте соевым соусом, чуть-чуть посолите и поперчите. Поставьте в духовку на 40 минут.

Крупно порежьте лук, вымойте тыкву и порежьте на куски. Обжарьте лук в сливочном масле, добавьте порезанную на куски тыкву, подлейте воды и тушите в течение 20 минут, не закрывая крышкой. Затем слейте воду, превратите тыкву в пюре, добавьте

оставшееся сливочное масло, попробуйте, посолите и поперчите. Подавайте на гарнир к окорочкам цесарки.

Нью-Йорк

Фирменные блюда американской кухни

Золотой век пиццы, несмолкающая слава хот-дога, зенит багеля, апофеоз донатсов… Иконы нью-йоркской кулинарии родились не здесь, прибыв из других стран, но именно в Нью-Йорке они приобрели статус «звезд». Ньюйоркцы почитают их, как святыни, не могут прожить без них и дня, гордятся ими. Нет ничего лучше после путешествий по экзотическим странам, чем свежеиспеченный багель, чтобы войти в привычный ритм жизни Готэм-сити.[238] Все туристические справочники прославляют их вкусовые качества и достоинства наравне с такими колоссами, как Центральный парк или Крайслер-билдинг. Пройдитесь по Бруклинскому мосту, откусывая на ходу по кусочку от хот-дога, – и вы поймете, что это за магия!

Пицца родилась в Нью-Йорке, и кто бы в этом сомневался



Несколько лет тому назад одна из пиццерий Лас-Вегаса написала в своей рекламе, что «их пицца обладает настолько

подлинным вкусом, что можно подумать, будто находишься в Нью-Йорке». Пицца – это фирменное нью-йоркское блюдо, и это всем известно! Когда Мишель Обама прибыла на берега Гудзона, она отправилась в *Grimaldi's*, легендарную бруклинскую пиццерию. Первая леди США, уроженка Чикаго, заявила, что «никогда не пробовала ничего вкуснее» и что «эта пицца гораздо лучше, чем в ее родном городе». Кто бы в этом сомневался? *Chicago-style pizza* – это толстый слой резинистого теста, в большей степени напоминающего французский киш, чем настоящую пиццу. Будем справедливы: война, развязанная по поводу пиццы, – это настоящая гражданская война, и Италия не имеет к этому никакого отношения. Прощай, Неаполь! Добро пожаловать, Нью-Йорк!

Первая нью-йоркская пиццерия *Lombardi* увидела свет в 1905 году в квартале Маленькая Италия (в те времена это был действительно итальянский квартал). Впоследствии пиццайоло (то есть тот, кто выпекает пиццу) *Lombardi* Антонио Тоттоно в 1924 году открыл собственное заведение на Кони-Айленде, где и в наши дни посетители наслаждаются вкусом его пиццы, лучшей в мире, по мнению экспертов, посвятивших свою жизнь изучению данного вопроса.

В Нью-Йорке пиццу едят порезанную на сектора, как правило, на улице, сложив ее пополам. Но только не в *Grimaldi*, еще одной прославленной пиццерии. Здесь пиццу не продают вразвес.

Наряду с колесом, Интернетом, реактивным самолетом, ножом «эконом» для чистки овощей, пицца является одним из самых замечательных изобретений человечества. Поиски лучшей пиццы иногда приобретают маниакальный характер. Но разве мир не сталкивался и с другими проявлениями фанатизма, с фанатизмом, например, религиозных войн? Монотеизм в области пиццы доходит до смешного, хотя множество пиццерий выпекают очень хорошие пиццы.

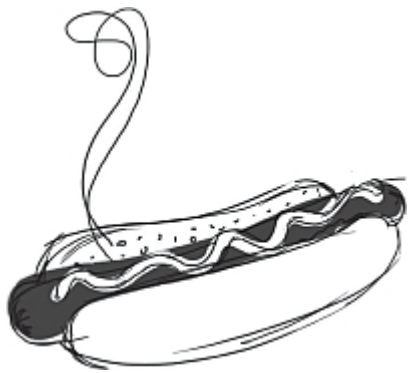
Тем более что она проявляет к нам что-то вроде сострадания: когда она хорошая, она действительно очень вкусна. Но даже когда ее качество оставляет желать лучшего, она в любом случае приносит удовлетворение, как секс.

Хот-дог

Хотя местом его рождения считается Европа (причем доподлинно неизвестно, какой из стран пришла в голову идея положить сосиску между двумя ломтями хлеба), хот-дог является символом Америки.

Невозможно прийти поболеть за любимую команду на

бейсбольный матч без хот-дога в руке. Невозможно представить себе День независимости – 4 июля – без хот-дога. «Горячие собаки» (дословный перевод *hot dog*) буквально преследуют вас. Их продают уличные торговцы, их можно купить во всех супермаркетах и магазинах, на стадионах, станциях обслуживания, например, автомобилей и, разумеется, на берегу моря в Кони-Айленде: ресторан *Nathan's Famous* сделал хот-дог своим фирменным блюдом еще в 1916 году.



В его ассортименте мясная сосиска, продолговатый хлеб, горчица, кетчуп, релиш,[239] приправы с химическим вкусом, кислая капуста…

Хот-дог даже является для некоторых чем-то вроде спорта. Ежегодно *Nathan* организует *Nathan's Hot Dog Eating Contest*, конкурс, в ходе которого выявляют человека, способного съесть наибольшее количество хот-догов. Рекорд принадлежит Джою Честнату, который за десять минут съел шестьдесят восемь хот-догов!

Если бы мы знали, какие продукты входят в состав этого «блюда», мы бы никогда не согласились проглотить ни кусочка. Но приходится признать очевидное: хот-дог обладает немалой силой убеждения. Всем известно, что с диетической точки зрения это совершенно несъедобно.

Присмотревшись к нему поближе, понимаешь, что хот-дог опаснее лихорадки денге.[240] Его ежедневное употребление увеличивает риск рака на 20 %, хот-дог является причиной 17 % смертей от алиментарной асфиксии у подростков, не достигших четырнадцатилетнего возраста. Однако, по словам известного американского киноактера Хамфри Богарта, «хот-дог на стадионе – это даже вкуснее, чем стейк в ресторане отеля *Ritz*».

Багель

Для некоторых багель – это загадка, для других – религия и священнодействие. Даже в его форме заключен некий мистицизм: круглый с дырой посередине. Его консистенция навевает некоторые аллегории, а его свойства считаются чудодейственными, поэтому в 1610 году ордонансом[241] города Кракова в Польше было предписано, что роженицам следует преподносить в качестве подарка багель (хлеб евреев Центральной Европы).

Для жителей Нью-Йорка не потребовалось никаких ордонансов, они спонтанно приобщились к багелю, покупая его в любом магазине деликатесов либо непосредственно на улице и употребляя его на завтрак с маслом либо со сливочным сыром и кофе.

Багель опровергает все научные постулаты, включая силу притяжения. Багель – это оксиморон, или сочетание несочетаемого! Почему, вследствие каких причин тесто может быть таким легким? Но, разумеется, все это относится к тем из них, которые действительно удались на славу. Нам случалось покупать пакеты с багелями, пораженными rigor mortis.[242] Но когда багель хорошего качества, он насыщает, не вызывая чувства тяжести. Существует столько же разновидностей этого хлеба, сколько виноградников в райском саду: с кунжутным семенем, с маком, с черникой, с луком, корицей…

Секрет багеля прост и заключается в способе его выпечки. Его сначала отваривают в кипящей воде, а потом пекут в печи или духовке. И в заключение хочется сказать: ничто так не характеризует утренний Нью-Йорк, как багель и картонный стаканчик кофе, с которых и начинают день его жители.

Донатсы

Если пища может считаться греховной, то это в полной мере относится к донатсам. Кольцо из сладкого теста, обжаренное в кипящем масле, заглазированное шоколадом и начиненное кремом или конфитюром. Даже если не обладаешь элементарными понятиями о здоровом питании, все равно будешь испытывать чувство вины после того, как съешь этот пончик. Вебсайты изобилуют форумами, где люди делятся своими впечатлениями о постдонатссиндроме.

В 1938 году Армия спасения ввела Национальный день донатсов для сбора средств в пользу людей, жаривших на передовой пончики для солдат во время Первой мировой войны. Но как успела заметить моя подруга Анджела: «У нас ежедневно День донатсов!»

В Нью-Йорке рынок промышленного производства донатсов поделили между собой два гиганта: *Dunkin' Donuts* и *Krispy Kreme*, которые изготавливают одинаково отвратительные версии пончиков, очень жирные, с большим количеством сахара, с наличием химических добавок, но, несмотря на это, мои дети их обожают.

Если вы решили раз и навсегда покончить с чувством вины, съешьте лучше дырку от этого «бублика», не прикасаясь ко всему остальному!

Книш

Произносится не «киш», а «книш», хотя в Америке говорят «кениш» (англосаксы не способны произносить сдвоенные согласные. Попросите их сказать, например, «пляж», они произнесут «пеляж»). Книш – это фирменное блюдо евреев Центральной Европы, а следовательно, и Нью-Йорка. Это пирожок из несладкого песочного или слоеного теста с начинкой из овощного пюре (как правило, с картошкой) либо из рубленого мяса. Что касается начинки, то тут нет строгих правил, она может быть любой: из брокколи, грибов, рубленой говядины, шпината, куриной печенки. Короче говоря, это соленая версия наших яблочных пирожков. Но не рассчитывайте на то, что их можно купить и отнести домой. Их нужно есть горячими, что называется, с пылу с жару. По мере остывания они становятся не такими вкусными и аппетитными.



Лучшие из самых лучших в мире

Нижеприведенный список – это мой личный выбор, и поэтому не может претендовать на объективность.

Стрип-стейки [243]

Strip House Steak House
13 E. 12th St., между University Pl. и 5th Ave. – (212) 328-00-00

Пиклз (маринованные овощи)

Guss Pickles
87 Orchard St., угол Broome St. – (212) 334-36-16

Капкейки (кексы)

Sugar Sweet Sunshine
126 Rivington St., между Essex St. и Norfolk St. – (212) 995-19-60

Брауни (шоколадные пирожные)

Le Pain Quotidien
Множество булочных-кондитерских этой сети в городе.

Пицца

Di Fara Pizza
1424 Ave. J., на углу 5th St., Brooklyn – (718) 258-13-67

Книши

Yonah Schimmel Knish Bakery
137 E. Houston, между 1st Ave и 2nd Ave. – (212) 477-28-58

Гамбургеры

The Spotted Pig
314 W. 11th St., угол Greenwich St. – (212) 620-03-93

Дары моря

Bamonte's
32 Withers St., поблизости от Lorimer St. – (718) 384-88-31

Чизкейки

Two Little Red Hens
1652 2nd Ave., между 85th St. и 86th St. – (212) 452-04-76

Хот-доги

Le «David Chang hot dog», в коктейль-баре PDT в помещении ресторана Criff Dogs
113 St. Marks Pl., между 1st Ave. и Ave. A. – (212) 614-03-86

Панкейки

Clinton Street Baking Company & Restaurant
4 Clinton St., воле Houston St. – 646-602-62-63

Багели

Bagel Hole
400 7th Ave., между 12th St. и 13th St., Brooklyn – (718) 788-40-14

Донатсы

Doughnut Plant
379 Grand St., поблизости от Essex St. – (212) 505-37-00

Маффины

Bouchon Bakery
1 °Columbus Circle, угол 60th St. – (212) 823-93-66

Куки

The City Bakery
3 W. 18th St., между 5th и Ave 6th Ave. – (212) 366-14-14





Счет, пожалуйста

Беседы с парижскими гурманами, встречи и разговоры с нью-йоркскими фудистами – нам понравилось антропологическое исследование двух кухонь, которое мы провели (и нас даже не огорчила значительная прибавка в весе, ведь все это ради нашей книги!).

Отбросив все наносное и проанализировав их кухни, посетив рестораны обеих стран, протестировав блюда, продающиеся на их улицах и в городских кафе и ресторанах, исколесив оба города в поисках лучших магазинов деликатесов и гастрономических изысков, погуляв по их рынкам, мы пришли к выводу, что Париж превыше всего ценит чувственные оттенки в кухне, а Нью-Йорк подвергает ее индустриализации, хотя жители обеих стран одинаково ревностно относятся к тому, что попадает в их желудки.

Наблюдая маниакальную любовь парижан к хорошей кухне и преходящие пристрастия ньюйоркцев, мы не ставили перед собой задачи вручить кому-либо из них Золотую пальмовую ветвь. Наоборот, мы изучали их характер сквозь призму их отношения к еде, их кулинарных предпочтений (например, что подают к жаренному на гриле мясу: обычный томатный кетчуп или горчицу с фиалкой[244]). Застолья, которые мы организовывали с цыпочками по ту и другую сторону Атлантики, дали нам гораздо больше, чем любая диссертация по социологии, исследующая нравы жителей обоих городов. Итак, зайдите в любой ресторан, присядьте за стол и закажите что-нибудь вкусное, ведь обед уже давно готов и ждет вас!

Выражаем благодарность

Нашим матерям и бабушкам, привившим нам вкус к хорошей кухне (что позволило нам сэкономить время!).

Тома, такому же любителю поесть, как и мы (ему мы посвятили несколько слов в блоге Toto30), Питеру, терпение которого, казалось, не имеет границ.

Всем влюбленным в хорошую кухню, кто вдохновлял нас своей увлеченностью работой, хорошим вкусом, любовью к хорошим продуктам и в целом к жизни.

Франсуазе Бернард, нашей любимой цыпочке-кормилице, и всем шеф-поварам, познакомившим нас со своим видением кулинарного искусства и бескорыстно предоставившим нам свои рецепты приготовления «курочки в жемчугах» (или, проще говоря, цесарок).

Сэбу, Мари, Розали, Люку, Брижжит, Мэри, Мауре, Мей, Викки, Нику, Энди, Кейт, всем нашим подругам, соседям, кузинам, золовкам, которых мы иногда были готовы напоить допьяна, чтобы они поделились секретами приготовления своих фирменных блюд.

Национальной баскетбольной команде США, Лауре, Элен и Скандеру.

Стивену за его незримое и постоянное присутствие, а также за его знаменитые «мантры».

Деборе, которую мы с радостью приняли в члены нашего птичьего двора, и Флоранс, оказавшей нам неоценимую поддержку в нашем кулинарном путешествии.

Софи, за ее беспристрастный взгляд и безупречное чувство вкуса.

А также всем парижанам и ньюйоркцам, приоткрывшим нам свои кухни и буфеты, а следовательно, и свои души.

notes

Примечания

1

Иногда содержание углекислоты в овощах и фруктах превосходит норму. Это вызвано воздействием парниковых газов, промышленными условиями выращивания и длительной транспортировкой.

2

Известковое плато на юге Центрального массива, национальное достояние ЮНЕСКО.

3

Париж разделен на 20 муниципальных округов (или арондисманов). Нумерация округов идет по спирали по часовой стрелке от I округа, находящегося в центре города на правом (северном) берегу Сены. В каждом округе есть свой муниципалитет и каждый из них поделен на четыре квартала. Батиньоль – один из кварталов XVII округа.

4

Парижская ратуша Отель-де-Виль, где размещаются городские муниципальные власти, расположена на бывшей средневековой Гревской площади, которая в течение столетий служила местом публичных казней. Ныне площадь Отель-де-Виль.

5

Рынок находится в XII округе, и его иногда называют «маленьким чревом Парижа».

6

Иль-де-Франс по-прежнему остается сельскохозяйственным регионом, потому что большая часть его земель возделывается. Но среди 5600 фермерских хозяйств только 15 % специализируются на выращивании фруктов и овощей. – *Примеч. авт.*

7

Известковое плато на юге Центрального массива, национальное достояние ЮНЕСКО. Последователи движения локаворов (термин появился в 2005 г.) считают, что употреблять в пищу следует лишь те продукты, что выращиваются в радиусе от 100 до 250 км от вашего дома. В общем, локавор – это тот человек, кто питается продуктами своего региона.

8

Железная дорога, пересекающая парижский регион по оси север – восток / юг – запад, проходя через центр Парижа.

9

Блюдо из тушеных баклажанов с овощами.

10

Лорьен, Обрак – города Франции.

11

Политический деятель, дипломат и писатель, непримиримый политический противник Николя Саркози. Родился 14.11.1953.

12

Лимузен – историческая область в северо-западной части Центрального массива Франции, куда входит департамент Коррез; Бигорр – местность в южной Франции; Шароле – графство в Бургундии, а также название самой крупной из всех пород скота.

13

Порода коров, выведенная в Партене, небольшом сонном городке на западе Франции.

14

Рыба семейства мерлузовых. Распространены мерлузы на континентальном шельфе Атлантического и Тихого океанов, на глубине от 100 до 1000 м.

15

Парижская опера (еще одно название – Гранд-опера) расположена во дворце Гарнье (Palais de Garnier IX), который считается эталоном эклектической архитектуры. Это здание относится к эпохе крупных преобразований города, проведенных бароном Османом. После открытия в 1989 г. оперы Бастилии Парижскую оперу стали называть по имени создавшего ее архитектора Шарля Гарнье.

16

Place (*фр.*) – площадь.

17

Рыба мёньер – классический способ жарки рыбы. Куски рыбы солят, посыпают перцем, обваливают в муке, затем обжаривают в смеси сливочного и растительного масел. По мере обжаривания поливают маслом со сковороды. Подают, полив растопленным сливочным маслом и лимонным соком.

18

Rue (*фр*.) – улица.

19

M° – обозначение парижского метро. M° Robespierre – станция «Робеспьер».

20

Римскими цифрами указаны номера округов.

21

Вечнозеленый многолетник (*лат.* название *Cymbopogon citratus*), произрастающий в диком виде в субтропических и тропических лесах. Белое основание стебля широко используется в кулинарии, косметике и в качестве лекарственного средства. В домашних условиях выращивается как комнатное растение. За неимением лемонграсса можно воспользоваться обычной мелиссой, обладающей не таким пряным ароматом.

22

Сеть дешевых супермаркетов.

23

Знаменитый французский сценарист и режиссер (1920–1985).

24

Сто восьмой мэр Нью-Йорка.

25

Гольфист, легенда современного спорта, самый высокооплачиваемый спортсмен в мире. Только за прошлый год он заработал 90 миллионов долларов. Знаменитый, богатый и симпатичный мулат по прозвищу Тигренок не мог не стать объектом охоты со стороны самых красивых и известных женщин по обе стороны океана.

26

Сокращенное от «Forget about it», что означает: «Даже не думай, даже не надейся». – *Примеч. авт.*

27

Не беспокойся. – *Примеч. авт.*

28

Американский режиссер и продюсер, создатель фантастических эпопей, в том числе саги «Звездные войны».

29

Первый цветной полнометражный фильм Микеланджело Антониони, вышел в 1964 г., на XXV Венецианском кинофестивале получил приз «Золотой лев». В первые минуты фильма перед зрителями разворачивается картина современного искусственного мира, целиком являющегося творением человека, воплощенного в изображении одного огромного завода и окружающей его территории. В таком мире естественное начало подавлено, природа иссушена и приобретает сходство с обломками металлических ржавых деталей, а ее истинные атрибуты, например зеленый цвет, символизирующий жизнь, в этом пейзаже является принадлежностью лишь пальто главной героини; в этом мире расцветают комплексы и замкнутость человека.

30

Personal Digital Assistant – карманный персональный компьютер или персональный цифровой помощник. – *Примеч. авт.*

31

Перец, производящийся в штате Саравак в Малайзии, обладающий исключительными вкусовыми качествами и ароматом.

32

Имеется в виду известный нью-йоркский ресторатор Жан-Жорж Вонгерихтен. Подробнее о нем см. в книге «Цыпочки в Нью-Йорке».

33

Движение слоуфуд возникло в 1986 г. в Италии и вскоре распространилось во многих странах. В его основе лежит идея создания заведений общественного питания, противостоящих системе фастфудов и пропагандирующих здоровое питание.

34

Фаршированный рулет, в данном случае из птицы, из которой удалены все кости. Подают холодным в желе или горячим под соусом. Это праздничное блюдо высокой кухни подается, как правило, в гастрономических ресторанах.

35

Трансглютаминаза – специальный энзим универсального назначения, применяется для улучшения функциональных свойств белков, их питательной ценности, структуры вкуса и т. д. Пригоден для использования при приготовлении блюда из свинины, говядины, птицы, рыбы, молочных продуктов.

36

Справочник для туристов с указанием ресторанов, отелей, баров и т. д., составленный гидом Го Мило

37

Марсель Паньоль (1895–1974) – известный французский драматург, кинематографист и писатель. В театре и на экране создал образ жителя Марселя с характерными для этого города юмором и говором.

38

Комплексное изменение городской среды и реконструкция прежде нефешенебельных кварталов, заселенных представителями низших классов, за счет строительства в них буржуазных вилл и резиденций.

39

Практика постоянного использования в разговоре имен важных людей, известных товарных марок, специальных терминов и т. д. с целью показать слушателю свою принадлежность к миру избранных.

40

Нищий, бродяга, человек без определенного места жительства.

41

Сеть магазинов (Picard), где продаются замороженные продукты.

42

Вид африканской одежды.

43

Жареная птица с овощами и рисом.

Птица, помещенная в глубокую сковороду, обкладывается сенной трухой и запекается в духовке до готовности.

45

Живая музыка.

46

Epicerie – бакалея.

47

Дэниэл Роуз, молодой американец, приехавший в Париж изучать историю искусств, неожиданно для самого себя заинтересовался кулинарией и открыл свой первый ресторан современной кухни под названием «Spring» в 2006 г. Ресторан пользуется популярностью среди парижских гурманов.

48

Один из самых великих представителей «высокой французской кухни», ресторатор, знаток пряностей и специй, занимающийся, помимо всего прочего, их оптовой продажей.

49

Легендарный стилист и один из основоположников современной итальянской моды (1914–1992).

50

Во Франции действительно выпекают печенье в виде женской туфельки на каблуке.

51

Известный французский кондитер, изобретатель и новатор, японец по происхождению, родился в 1968 г. в Токио.

52

Fromagerie – сыроварня и магазин по продаже сыров.

53

Пастрами, или пастрома, – мясной деликатес из говядины, блюдо еврейской кухни. Мясо сначала маринуется, а затем коптится с добавлением пряностей, в основном перца.

Bouchérie – мясная лавка, магазин по продаже мяса.

Triperie (*фр.*) – субпродукты.

56

Конфи из лимонов по-марокканski – это соленые лимоны, которые можно приготовить в домашних условиях. Для этого потребуется 1 кг лимонов и 200 г соли. Лимоны тщательно вымыть, разрезать на четыре части, не доходя до середины, чтобы они сохранили форму, и в каждый надрез насыпать приблизительно по 1 чайной ложке соли. Затем сложить лимоны в банку, утрамбовывая, засыпать сверху оставшейся солью и залить кипятком. Закрыть банку крышкой и оставить на три недели. Возможно появление тонкой белой пленки на поверхности, которая, впрочем, не испортит вкус блюда.

57

Фамилия владельца магазина Detou созвучна с местоимением «tout», что означает «все».

58

Плоды диптерикса душистого. Имеют приятный аромат, напоминающий ваниль, миндаль и корицу. Продаются под названиями: «бобы тонка», «кумарана», «сумбару» и т. д.

59

Бельгийское вишневое пиво готовят путем мацерации вишни (сорт называется kriek на фламандском диалекте) в пиве. На бочку вместимостью 650 л добавляют 100 кг вишни.

60

Квартал в Париже, 40 % населения которого – иностранцы, в основном выходцы из Африки. Здесь расположены магазины, куда поставляют товары из Камеруна, Берега Слоновой Кости, Сенегала и т. д. Другое, более старое, название «Гут д'ор», что означает «золотая капля». Такого цвета было вино местных виноделов.

61

Одноименный живописный квартал «маленькая деревня», как его называют парижане, расположенный в XIII округе. Много кафе, ресторанов, баров.

62

Тропическое растение семейства имбирных. Корень галанга, или галангал, – самая известная пряность тайской и лаосской кухонь.

63

Еще один рецепт приготовления конфи из лимонов. 4 лимона вымыть и порезать на 8 частей вместе с кожурой. Поставить вертикально в банку, засыпать 250 г морской соли и залить 250 г оливкового масла. Герметично закрыть банку и поставить в холодильник на пять недель.

64

Нью-Йорк часто называют Большим яблоком. Существует множество версий происхождения этого названия; одна из них такова: первое дерево, посаженное переселенцами и давшее плоды, было яблоней. Подробнее об этом см. в книге «Цыпочки в Нью-Йорке».

65

Газированный напиток с добавлением сока горького лимона.

66

Мака перуанская (lepiduim meyenii) в диком виде растет в Перуанских Андах. Ее культивируют как лекарственное и пищевое растение. Перуанцы делают из клубня маки печенье, чипсы, напитки. В качестве лекарственного средства ее еще называют перуанской виагрой. В последнее время мака распространилась по всему миру, принеся продавцам невиданный коммерческий успех. В российских аптеках препарат продается под названием «мака вибе».

67

Разновидность физалиса, по вкусу напоминают зеленые помидоры.

68

Американская актриса (родилась в 1986 г.), являлась лицом фирмы Louis Vuitton, страдает нарко– и алкогольной зависимостью.

Всего самого лучшего.

70

Бурекас – популярное израильское блюдо, слоеные пирожки с начинкой. Интересной особенностью является их форма: квадратные – с картофелем, треугольные – с сыром, и круглые – с любой другой начинкой. Малауах – свернутые в рулет блины с сыром. Джахнун – колбаски из слоеного теста, которые долго томятся в кастрюле (10–12 часов), их подают на завтрак с крутым яйцом и острыми приправами.

71

Кролик, герой мультфильмов, бесстрашный и немного нахальный.

72

Олененок, также герой замечательного мультфильма.

73

Эта маленькая птица семейства воробьиных с нежным и жирным мясом относится к деликатесам.

Рубленая треска с маслом или сливками и чесноком.

75

Японская версия карпаччо.

76

Сеть итальянских магазинов-кулинарий.

77

Закуска из обжаренных на гриле и пюрированных баклажанов с кунжутной пастой, лимонным соком и т. д.

78

Закуска из нутового пюре с добавлением пряностей, оливкового масла.

79

Известнейший нью-йоркский ресторатор. Подробнее о нем см. в книге «Цыпочки в Нью-Йорке».

80

Древнее поселение, где проживало кельтское племя паризиев, на месте современного Парижа. Другое название – Лютеция Паризиориум.

81

«Chaud devant» – это также название фирмы в Париже по доставке готовых блюд на дом.

82

Огюст Эскофье (1846–1935) – великий французский гастроном и ресторатор, «король поваров и повар королей». Автор нескольких кулинарных библий, по которым учились последующие поколения. Первым из поваров получил орден Почетного легиона. И именно его перу принадлежит изречение: «Хорошая кухня – основа для настоящего счастья».

83

Магазин интимных товаров.

84

Слово queue (хвост) во французском разговорном языке имеет еще одно значение – мужской половой член.

85

Игра слов. Во французском языке существует просторечное выражение «se sucer la poire», означающее целоваться, лизаться (букв. перевод «высасывать сок из груши»).

86

Формат вечеринок мини-свиданий (или быстрых свиданий), проводимых с целью познакомить людей друг с другом. Подробнее об этом см. в книге «Цыпочки в Нью-Йорке».

87

Сорт макарон.

88

Пирожное из заварного теста.

89

Отмечающая день рождения девушка.

90

Громкое дело «Розовый балет», разразившееся в 1959 г., – это преступление против нравственности, в котором были замешаны крупные политические деятели, принимавшие участие в тайных эротических вечеринках с не достигшими совершеннолетия девушками. – *Примеч. авт.*

91

Видимо, авторы имеют в виду Камелию Жордана, ставшую знаменитой в 2009 г. (на тот момент ей было 16 лет) после телевизионного конкурса песни, где она впервые предстала перед телезрителями в очках. Ее лучшая композиция: «Moi, c'est non, non, non» («Нет, нет и еще раз нет»).

«Canapé, petite psychanalyse de cuisine ou l’art d’accomoder ses complexes». Авторы Elise Milicevic, Daniel Egnéus, издательство «1973», Париж, 2008. – *Примеч. авт.*

93

Рагу из свинины с фасолью.

94

Известная французская фирма (основана в 1908 г.) по производству кухонного оборудования (плит, холодильников, посудомоечных машин и т. д.) и встроенной кухонной мебели.

95

Димзум – совокупность маленьких китайских закусок и десертов в виде шариков (реже рулетов) из теста или риса с начинкой, которые отваривают на пару, жарят во фритюре, запекают в духовке.

96

Кантон – французское название города Гуанчжоу, столицы провинции Гуандун и одного из самых крупных городов Поднебесной.

97

Выдаются работодателями сотрудникам в качестве дополнения к заработной плате. Могут быть использованы исключительно в ресторанах и некоторых продуктовых магазинах.

98

Приблизительно время нашего полдника.

99

Французский поэт, композитор, автор и исполнитель песен (1921–1981).

100

Большой (15 × 15 км) мелководный залив, куда впадает река Леир, – Государственный заповедник в Пиренеях.

101

Ближайший французский пригород.

102

Ален Дюкасс (род. в 1956) – французский повар, ресторатор, мировая знаменитость, владелец сети ресторанов высокой кухни с годовым оборотом в 60 млн долларов.

103

Район красных фонарей, расположенный вокруг площади Пигаль на границе IX и XVIII округов.

104

Хеппенинг – направление в модернистском искусстве 1960–1970-х г., приверженцы которого считают важнейшим видом творчества «художественные события» или «процессы», чаще всего рассчитанные не только на участие самого художника, но и на участие его помощников и зрителей. Хеппенинги, сочетающие элементы театра, музыки, живописи, могут быть своеобразными микроспектаклями.

105

Перилла кустарниковая (Perilla frutescens) культивируется в Восточной Азии в качестве масличного, лекарственного и пряного растения.

106

Мексиканское блюдо – хрустящие рулеты из тортильяс (мексиканские лепешки) с мясом, курицей и овощами; подают с соусами.

107

Бесплатный сыр бывает только в мышеловке. – *Примеч. авт.*

108

Длинный автомобиль для особого случая.

109

Подробнее о Джулии Рейнер и американских коктейлях см. в книге «Цыпочки в Нью-Йорке».

110

Тушеное блюдо из крупных кусков мяса или курицы с овощами (помидоры, картофель, баклажан, лук). Таджином также называется горшок, в котором готовят это блюдо.

111

Блюдо из измельченного мяса (иногда в виде фарша) с перцем чили и дополнительными ингредиентами: луком, сладким перцем, чесноком, томатами и фасолью.

112

Тушеная баранина с мелкими макаронами в виде птичьих языков, которые называются «тлитли» и по форме напоминают рис, но несколько крупнее.

113

Рамадан на арабском языке.

114

Самый престижный международный конкурс высокой кухни, учрежден в 1987 г. Полем Бокюзом (род. в 1926 г.), французским поваром и ресторатором, одним из наиболее известных и прославленных поваров XX столетия. – *Примеч. ред.*

115

Фамилия мэра Verts похожа по звучанию на прилагательное «vert», что означает «зеленый».

116

Пьер Мендес-Франс (1907–1982) – французский государственный и политический деятель, радикал-социалист (хотя впоследствии вышел из рядов Радикальной партии). Для борьбы с детским алкоголизмом организовал в 1954 г. раздачу в школах молока, которое дети пили вместо приносимых ими из дома вина или пива.

117

В 2002 г. рецепт сотэ из морской свинки был изъят из последнего издания кулинарной книги Жинетт Матио «Я умею готовить» (Ginette Mathiot «Je sais cuisiner»). – *Примеч. авт.*

118

Красные береты во Франции носят в войсках, аналогичных воздушно-десантным войскам в России.

119

Известный повар и ресторатор (род. в 1977 г.), автор множества кулинарных сборников и ведущий реалити-шоу «Рецепты от шеф-повара», транслируемое на канале M6, которое снимают в кулинарном бутике, где для детей устроили вечеринку.

120

Кондитерское изделие в виде порезанного на прямоугольники или ромбы рулета с начинкой из фиников, пропитанного сиропом на основе меда, сахара, лимонного сока и апельсиновой цедры.

121

Очень тонкий, похожий на лаваш хлеб, выпекаемый на стенках глиняной печи с одноименным названием, внутри которой разводят огонь.

122

Мужской или женский халат с длинными рукавами.

123

Мулукия, или джут длинноплодный (*лат.* corchorus olitorius). В качестве пряности употребляются сушеные и смолотые в порошок листья растения.

124

Пастообразный соус из перца чили с добавлением чеснока, кориандра, зиры, соли, оливкового масла и т. д.

125

Смесь, куда входит от 10 до 40 пряностей, самые известные из которых: перец (все имеющиеся разновидности), мускатный орех, корица, кардамон, имбирь, лаванда, бутоны роз и т. д.

126

У нас нигелла известна под названием «девица в зелени». Распространенное декоративное растение.

127

Салат мешуйя готовят из обжаренных на гриле или в духовке перцев, томатов, которые затем очищают от кожицы, превращают в пюре и заправляют оливковым маслом с лимонным соком, солью и перцем, добавив в салат кусочки тунца и крутые яйца.

128

Французский философ. Элизабет Бадинтер переосмысливает место женщины в современном обществе и выступает не за равноправие полов, а за их взаимодополняемость, за что некоторые прозвали ее антифеминисткой.

129

Блюдо на основе пшеничной или ячменной муки с пряностями (майоран, кориандр, анис или фенхель). Может быть жидким, разбавленным водой или молоком, или густым (с добавлением оливкового масла).

130

Кондитерское изделие из миндального теста в форме полумесяца.

131

Сеть ресторанов для людей, предпочитающих здоровую и биологически чистую пищу.

132

Книжный магазин, где в основном продаются издания по кулинарии.

133

Парижский квартал, расположенный на правом берегу Сены. Болото («Marais» означает «болото»), когда-то находящееся на этом месте, было осушено в XIII в., и в то время это была окраина Парижа, а сегодня – исторический центр с роскошными дворцами и особняками. Здесь находится самая старая и самая красивая площадь города – площадь Вогезов. А в одном из самых величественных отелей, в *Hôtel de Soubise*, находится музей истории Франции. В этом же квартале на улице Фран-Буржуа расположен музей «Карнавале» – музей истории Парижа.

134

Мороженое (*итал.*).

135

Ганаш – сливочно-шоколадный крем. Буше – маленькие круглые пирожные с начинкой из мармелада или, как в данном случае, с ганашем.

136

Соль, образующаяся на поверхности соляных лагун (букв. соляной цветок). Состоит из мельчайших и тончайших кристаллов соли, подчеркивает и облагораживает вкус любого блюда.

137

Сычуаньский перец, или анисовый перец, – плод зубного дерева (или колючего ясеня), растения из семейства цитрусовых. Обладает острым вкусом с ярко выраженной лимонной нотой.

138

Экс-министр и лидер Христианско-демократической партии.

139

Вагинальные шарики гейши – древнейшее изобретение, использовавшееся гейшами еще в Древнем Китае для тренировки своей сексуальности. Они представляют собой два металлических и соединенных шнуром шарика диаметром от 3 до 5 см.

140

В Португалии перед закладкой трески на длительное хранение ее солят и вялят на солнце. В данном случае, за неимением солено-вяленой трески, можно вполне воспользоваться ее замороженным вариантом.

141

Кекс куглоф (другое название «кугельхоф») выпекают в специальных формах с трубой посередине, которые так и называются «кугельхоф».

142

В России эти приборы называются мультиварками. Они предназначены для приготовления широкого спектра блюд (супы, каши, тушеные блюда, выпечка и т. д.) в автоматическом режиме.

143

Седером называется вечерняя трапеза первого дня Песаха. Проводится в строго установленном ритуальном порядке.

144

Известные французские модельеры.

145

Берни Мэдофф (род. В Нью-Йорке в 1938 г.) – основатель и президент крупнейшего инвестиционного фонда. За финансовые махинации был приговорен к 150 годам тюремного заключения.

146

Фольклорный персонаж. Маленькая мышка регулярно навещает детей, теряющих молочные зубы. Чтобы их поддержать в момент утраты, она обещает им взамен денежку, которую они найдут у себя утром под подушкой. Родители, поддерживая в свою очередь веру детей в этого вымышленного персонажа, во время сна действительно кладут им под подушку монетки.

147

Джанкфуд (junk food) – мусорная еда, еда на скорую руку, содержащая минимум питательных веществ и максимум пустых калорий.

148

Тематический ресторан – это заведение, в котором обстановка и интерьер так же важны, как и кухня. В основу оформления тематического ресторана заложено извечное стремление человека почувствовать себя частью чего-то, давно знакомого и любимого. Попадая сюда, посетитель, наряду с потребностью в еде, удовлетворяет и другие, не менее насущные потребности – в романтических переживаниях, ностальгических воспоминаниях или сопричастности к событиям любимого фильма. Это своеобразное театральное представление, где гости являются действующими лицами.

149

Кускус – это крупа и блюда из нее. Для кускуса домашнего приготовления размолотые в муку зерна твердых сортов пшеницы увлажняют, скатывают руками в маленькие шарики (чем меньше, тем лучше) и высушивают.

150

Кускусница состоит из двух частей: нижняя часть высокая, а верхняя, которая называется «кескес», – широкий дуршлаг с мелкими отверстиями.

151

Готовая смесь из четырех специй, состоящая из перца (чаще всего белого, но иногда черного или душистого), гвоздики, имбиря и мускатного ореха.

152

Период в истории Франции, когда власть в стране фактически принадлежала Наполеону Бонапарту, но юридически была ограничена. Продлился с 1799 г. до провозглашения в 1804 г. Наполеона императором.

153

Производное от dinner и lunch. – *Примеч. авт.*

154

Даниэль Пикули (род. в 1948 г.) – французский писатель и ведущий программы «Кафе Пикули» на канале Франс-5.

155

Известный французский повар и ресторатор, удостоенная многих наград.

156

Вымышленный персонаж. Оперная дива популярного комикса «Приключения Тинтина».

157

Синяя лента и в наши дни остается высшим отличительным знаком для любого французского кулинара. Говорят, что награду эту впервые вручил Людовик XV поварихе мадам Дюбарри, и с тех самых пор этой лентой награждают лучших поваров Франции.

158

Частный инвестиционный фонд, не ограниченный нормативным регулированием и недоступный широкому кругу лиц.

159

В прошлом журналист и ресторатор, сегодня Соня Эзгулян является автором более 10 книг по кулинарии.

160

Сосуды или емкости из плодов калебасового дерева или тыквы.

161

Это скорее не кафе в нашем понимании, а клуб, куда приходят объединенные общими интересами представители многих ассоциаций: альтерглобалисты, сторонники здорового питания, защиты детства и пр. В переводе на русский язык оно называется: «Ассоциативное кафе Свободной коммуны Алигра».

162

Фудинг (производное от двух слов *food* – еда и *feeling* – чувство, ощущение, движение, зародившееся в 2000 г., цель которого сделать достижения кулинарного искусства доступными всем тем, кто любит и хочет готовить для себя и своих близких вкусную и полезную пищу.

163

Во французском языке слово «cocotte» имеет несколько значений: курочка (на детском языке), кокотка (кокетка, женщина легкого поведения) и котелок, кастрюля, кокотница (как правило, чугунные либо керамические).

Видимо, авторы имеют в виду магазин Merci, расположенный по этому же адресу. Концепция магазина заключается в распродаже брендовых вещей с небольшой скидкой. Вся прибыль поступает в благотворительные фонды. В данном случае в Фонд помощи детям и женщинам Индии и Мадагаскара.

165

Арт-пространство города, в создании которого принимают участие не только деятели культуры, но и жители близлежащих кварталов.

166

Вьетнамский салат из сырых овощей, рисовой вермишели, обжаренной с луком говядины, соевым соусом и т. д.

167

Свернутые в рулет и обжаренные во фритюре рисовые галеты, начиненные фаршем из мяса (свинина, курица) или креветок с добавлением ростков сои, прозрачной вермишели, грибов под названием «кошачье ухо» и т. д.

168

Жгучий перец «Эспелет» (не создающий пожара во рту, несмотря на жгучесть) культивируют на юго-западе Франции в департаменте Атлантические Пиренеи. В течение XVI–XVII веков его использовали вместо черного перца.

169

Полудикий красный рис, культивируемый в Камарге (болотистая местность на юге Франции в дельте Роны), с невероятным ароматом и ореховым вкусом. Отваривается в воде, как макароны.

170

Избирательное нарушение способности к овладению навыками чтения при сохранении общей способности к обучению. Фраза «тир-муа-ле рамису» – бессмыслица, так как слова «рамису» во французском языке не существует. Можно перевести как «потяни меня за рамису».

171

Сычуаньский перец – стручок с крошечным плодом, выращивается и употребляется в кухнях азиатских стран. Имеет уникальный аромат и вкус, не такой острый, как черный, белый или красный перцы, с легким лимонным послевкусием. Иногда продается в виде масла под названием Sichuan pepper oil.

172

Трагикомедия, вышедшая на экраны в 2004 г. Фильм о приключениях двух друзей, отправившихся в недельное путешествие по винодельческим районам Калифорнии.

173

Это королевский и самый лучший стейк; вырезается из поясничной части в области толстого края вырезки.

174

Бароло – король вин и вино королей, входит в десятку лучших вин мира; производится на севере Италии в Пьемонте.

175

Овощной салат из салата ромен, помидоров, огурцов, сыра фета и пр. ингредиентов, заправляется оливковым маслом с лимонным соком и лимонной цедрой.

176

Самый острый и жгучий перец в мире. В Индии им мажут заборы, чтобы отпугивать слонов.

177

Единицы шкалы Сковилла (ЕШС) дают оценку количественного содержания капсаицина, придающего перцу жгучесть.

178

В омлет входит, помимо, разумеется, яиц и лобстера, около 300 г черной икры.

179

Сорт грушевидной тыквы с ореховым вкусом и оранжевой мякотью.

180

Растение семейства бобовых (др. название цареградский стручок, сладкий рожок). Плоды растения в форме стручков используются в выпечке, в качестве суррогата какао и как лакомство.

181

Амарант, или щирица, в течение 8000 лет был одной из основных зерновых культур Южной Америки и Мексики (хлеб инков) наряду с бобами и кукурузой. Продукты из зерна амаранта напоминают орехи, они очень питательны и вкусны. Из муки амаранта производят вермишель, чипсы, макароны, пекут бисквиты и кексы.

182

Ультра-спирс 3 – растворимый в холодной воде тапиоковый крахмал.

183

Хороший растворитель (индекс Е 1520), разрешен к использованию в небольших количествах в пищевой промышленности в качестве безопасного растворителя пищевых добавок и ароматизаторов.

184

Дисахарид, входит в состав животного и растительного крахмала.

185

Итан Грин Хоук – американский актер и литератор. Эван Макгрегор – популярный шотландский актер, один из самых востребованных английских актеров.

186

Омниворы – всеядные люди, употребляющие как животную, так и растительную пищу (омниворами считается большинство людей). – *Примеч. ред.*

187

Фудинг (производное от двух слов *food* – еда и *feeling* – чувство, ощущение, движение, зародившееся в 2000 г., цель которого сделать достижения кулинарного искусства доступными всем тем, кто любит и хочет готовить для себя и своих близких вкусную и полезную пищу.

188

Французский политический журналист, писатель и эссеист, выступает против «феминизации общества».

189

Французский композитор и лирический поэт-песенник, по своим взглядам был близок к Коммунистической партии Франции (1930–2010).

190

Деде Манукян – известная медийная личность, композитор, аранжировщик, джазовый пианист, актер, ведущий телепрограмм на телевидении.

191

Один из основателей движения фудингов, журналист, сотрудничающий с изданием Figaroscope. – *Примеч. авт.*

192

Известный диетолог, разработчик диеты для похудения, смысл которой заключается в чередовании белковой и овощной фаз. Автор 19 бестселлеров, в том числе и переведенной на русский язык книги «Я не умею худеть».

193

Свои кулинарные программы Майте вела вместе с Мишлин Банзе, телепродюсером и ведущей нескольких программ на TV.

194

Участники реалити-шоу *Loft story* 1(в России аналогом этой передачи является шоу «За стеклом», «Дом-2» и т. д.). В одной из серий было показано, как Лоана и Жан-Эдуард занимались любовью в бассейне, прилегающем к дому, где они жили, вследствие чего прославились.

195

Белая фасоль с тонкой кожурой, которую выращивают в Пэмполе (в Бретани).

196

Сало из Колоннаты. Своим возникновением блюдо обязано рабочим мраморных карьеров, которые изобрели способ консервации сала в соли и специях в емкостях из белого мрамора. После того как сало созреет (от 10 до 18 месяцев), его оттирают от специй, и оно становится готовым к употреблению. Почти прозрачное, напоминающее драгоценный камень, оно считается одним из самых дорогих деликатесов. Подают сало порезаным тонкими ломтиками на гренках.

197

Авторы, вероятно, имеют в виду Квентина Тарантино и французскую актрису Марион Котийар.

198

Некрупный молодой картофель вымыть, не чистить. В кастрюле в смеси сливочного и оливкового масла обжарить лук, добавить картофель, все обжаривать, постоянно помешивая, чтобы картофель с луком не подгорели. Залить жидкостью (бульоном, можно из кубика либо смесью в равных долях бульона и белого вина), варить под крышкой в течение 7 минут до готовности.

199

Иранский писатель-диссидент.

200

Фатва – богословско-правовое толкование какого-либо предписания Шариата.

201

Сексуальная практика, которая подразумевает введение нескольких пальцев (фингеринг) или кулака в вагину или анус с целью получения новых сексуальных ощущений.

202

Рисовое вино, сладкий аналог саке. Используется в кулинарии, придает сладкий вкус маринадам и тушеным блюдам.

203

Рагу из баранины или ягнятины с овощами.

204

Эпинальские картинки – кусочек французской истории, они появились в 1800 г., и издавал их Жан-Шарль Пеллерен (1756–1836), родившийся и всю жизнь проведший в городе Эпиналь (Лотарингия). Они представляют собой наивные иллюстрированные листки с познавательными сюжетами для взрослых и детей. Картинки очень скоро завоевали популярность, сейчас они являются ценными коллекционными объектами, а предприятие существует и по сей день.

205

Итальянский закрытый бутерброд. Самый простой вариант – ломтик ветчины между двумя кусками хлеба.

206

Вид крупы, является основным продуктом питания в высокогорных районах Южной Америки, богата витаминами и минералами, по содержанию белка превосходит все известные злаки. Инки называют ее «матерью всех зерен». Русское название – рисовая лебеда.

207

Главный печатный орган французской компартии, основан в 1904 г.

208

Рыбный суп, который варят с добавлением вина, помидоров и острого перца, типичен для Ливорно (Тоскана). – *Примеч. авт.*

209

Арабское блюдо, представляющее собой жаренные во фритюре шарики из размолотого в пюре нута с приправами из оливкового масла, чеснока, лимонного сока, кунжутной пасты и т. д.

210

Японский термин для обозначения японской однопорционной еды (рис, рыба, сырые или маринованные овощи…), упакованной в коробку с крышкой.

211

Японский контейнер с отделениями для завтраков.

212

Набор сухих пряных трав, используемых при варке и тушении мяса (обычно в набор входит петрушка, сельдерей, базилик, эстрагон, лавровый лист, майоран).

213

Одно из крупнейших и престижнейших американских высших учебных заведений в области искусства и музыки. Расположена в нью-йоркском Линкольн-центре.

214

Лаборатория чудес Sony – это четырехэтажный выставочный комплекс достижений человечества в области науки и технологий.

215

Герой фантастическо-приключенческой трилогии «Назад в будущее», созданной в 1985–1990 гг. Робертом Земекисом.

216

Местность в Лангедоке, где производят вино сен-шиньян.

217

Золотой треугольник Парижа образован тремя улицами: Елисейскими Полями, авеню Монтень и авеню Георг V.

218

Кристоф Мишалак – победитель Кубка мира по кондитерскому искусству. – *Примеч. ред.*

219

Знаменитая, если не легендарная модель дамской сумки торговой марки *Hermès*, названа в честь британской актрисы и певицы Джейн Биркин.

220

Богатые и престижные кварталы Парижа.

221

Жак Месрин (1936–1979) – гангстер, которого называли «врагом государства № 1», и «человеком с тысячью лиц», хотя сам себя он называл «французским Робин Гудом». События его жизни легли в основу фильма-дилогии «Месрин» (2008, реж. Ж.-Ф. Рише, в роли Месрина – Венсан Кассель).

222

Приправа, напоминающая горчицу. Состоит из 11 компонентов: горчицы, кайенского перца, мускатного ореха, куркумы и т. д.

223

Соль, которую, словно цветы, буквально выращивают на полях на юге Португалии, в Геранде. – *Примеч. ред.*

224

A cup of joe – именно так американцы называют чашку кофе. Название появилось в 1913 г. и связано с именем Джозефуса Дэниэлса, который, будучи в то время министром военно-морских сил США, запретил употребление алкоголя на американских кораблях. Самым крепким разрешенным напитком оказался кофе. – *Примеч. авт.*

225

Кофевары, специалисты по приготовлению кофе.

Пивные (дословный перевод – пивной садик).

227

Напиток из сброженного сока агавы. Бывает с содержанием спирта 25 % (одна перегонка) и с содержанием спирта 55 % (мескаль Рефино – двойная перегонка).

228

Рагу из баранины или ягнятины с овощами.

229

Соус грибиш готовят из яиц, растительного масла, горчицы, уксуса, пряностей, корнишонов и т. д.

230

Разновидность французской выпечки из заварного теста, наряду с шу, эклерами и профитролями.

231

Отварное в большом количестве воды мясо с добавлением пряностей и цельных овощей. Блюдо немного напоминает русские щи.

232

Видимо, авторы имеют в виду героиню романа Эмиля Золя «Западня».

233

Македонский овощной салат.

До того как в 1802 г. они создали магазин гастрономических деликатесов, члены семейства Далойо на протяжении многих поколений были хранителями королевской кухни.

235

На момент написания книги президент Комитета «Мисс Франция».

236

Авейрон – город в винодельческом районе на юге Франции.

237

Маленькие кексы.

238

Наряду с Большим яблоком, еще одно название Нью-Йорка.

239

Приправа из измельченных маринованных овощей или фруктов.

240

Острое и тяжелое вирусное заболевание, передаваемое комарами. Встречается в странах Южной и Юго-Восточной Азии, Африки, Океании и Карибского бассейна.

Королевские указы во Франции и Англии, имевшие силу государственных законов. – *Примеч. ред.*

242

Трупное окоченение.

243

400–450 г говядины толщиной приблизительно 4 см из поясничной части туши.

244

Сладкая горчица, в которую добавляется сок фиалок.